PIASTRA IN VETROCERAMICA AD INDUZIONE
CERAMIC INDUCTION HOB
GLASKERAMIKKOCHFELD MIT INDUKTION
PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION
PLANCHA DE INDUCCIÓN EN VITROCERÁMICA

04WVT1IV
04WVT2IV
04WVT2WV
08WVT1IV
08WVT2IV

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES

Ed. 0 09/2006

CE 3036561

C1396132O0.fm

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	1	INFORMAZIONI GENERALI	2
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	3
	3	SICUREZZA	5
	4	USO E FUNZIONAMENTO	7
	5	MANUTENZIONI	9
	6	GUASTI	11
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	13
	8	REGOLAZIONI	18
	9	SOSTITUZIONE PARTI	18
		ALLEGATI	I÷X

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento apparecchiatura, 8
Accessori a richiesta, 5
Accessori, installazione, 16
Allacciamento elettrico, 17
Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 2
Apparecchiatura, accensione e spegnimento, 8
Apparecchiatura, collaudo, 18
Apparecchiatura, descrizione generale, 3
Apparecchiatura, dismissione, 18
Apparecchiatura, inattività prolungata, 8
Apparecchiatura, installazione, 14
Apparecchiatura, pulizia, 10
Apparecchiature in batteria, montaggio, 16
Assistenza, modalità di richiesta, 3

C Collaudo apparecchiatura, 18
Comandi, descrizione, 7
Consigli per l'uso, 9
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 2

D Dati tecnici, 4
Descrizione comandi, 7
Descrizione generale apparecchiatura, 3
Disimballo e imballo, 13
Dismissione apparecchiatura, 18
Dispositivi di sicurezza, 4

E Elettrico, allacciamento, 17

G Guasti, ricerca, 11

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
Imballo e disimballo, 13
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 8
Installazione accessori, 16
Installazione apparecchiatura, 14
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 13

L Livellamento, 16

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 9
Modalità di richiesta assistenza, 3
Modalità per le regolazioni, 18
Modalità per le sostituzioni, 18
Montaggio apparecchiature in batteria, 16
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 13
Movimentazione e sollevamento, 14

N Norme per la sicurezza, 5

P Pulizia apparecchiatura, 10
Pulizia piano di cottura, 11

R Raccomandazioni per il lettore, 2
Raccomandazioni per l'uso, 7
Raccomandazioni per la manutenzione, 9
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 13
Regolazioni, modalità per le, 18
Ricerca guasti, 11

S Scopo del manuale, 2
Segnali di sicurezza e informazione, 5
Sicurezza e informazione, segnali di, 5
Sicurezza, dispositivi di, 4
Sicurezza, norme per la, 5
Sollevamento e movimentazione, 14
Sostituzioni, modalità per le, 18
Spegnimento e accensione apparecchiatura, 8

T Trasporto, 13

U Uso, consigli per, 9
Uso, raccomandazioni per, 7

V Ventilazione locale, 15

IT

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2002 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

C1396132001m

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

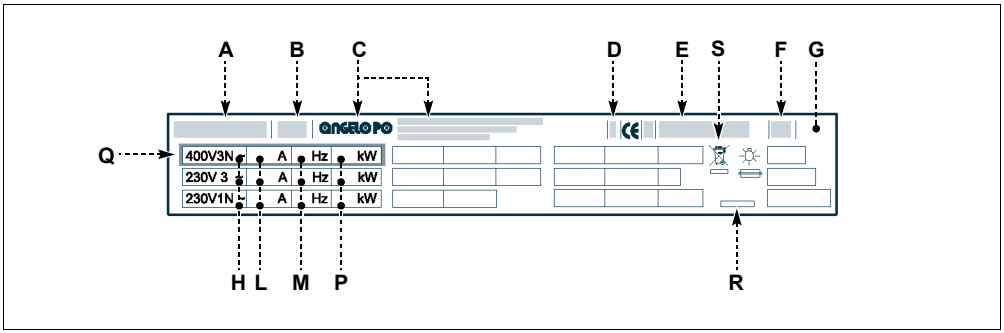
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura.
B) Tipo di personalizzazione.
C) Identificazione costruttore.
D) Classe di isolamento.



E) Numero di matricola.
F) Grado di protezione.
G) Paese di destinazione.
H) Tensione (V).
L) Assorbimento (A).
M) Frequenza (Hz).
P) Potenza dichiarata (Kw).
Q) Indicatore tensione di collaudo.
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

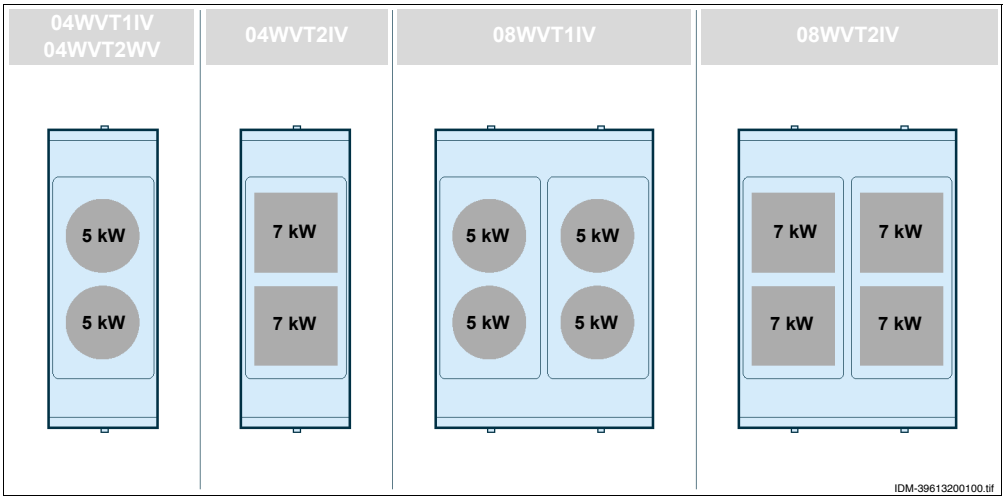
La piastra in vetroceramica ad induzione, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura indiretta dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.

L'apparecchiatura è dotata di una linea bifronte per permetterne l'installazione al centro del locale.

I comandi sono presenti su entrambi i lati per facilitare l'utilizzo dell'apparecchiatura.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

IT



C1396132O0.fm

Organi principali

A) Piano di cottura: è realizzato in vetroceramica.

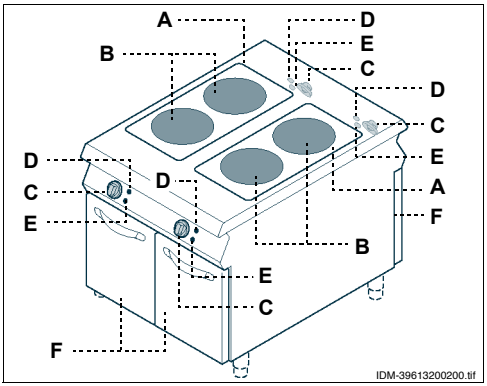
B) Zona di cottura: è costituita da un modulo ad induzione che trasmette calore alla piastra in vetroceramica.

C) Manopola di comando: serve per attivare, disattivare e regolare la zona di cottura corrispondente.

D) Spia rete: segnala l'attivazione della zona di cottura corrispondente.

E) Spia guasti: segnala eventuali malfunzionamenti della zona di cottura corrispondente.

F) Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.



DATI TECNICI

Descrizione	04WVT1IV 04WVT2WV	04WVT2IV	08WVT1IV	08WVT2IV
Tolleranza tensione di rete	+6V / -10V			
Frequenza	50 / 60 Hz			
Diametro minimo fondo pentola	~ 12 cm			
Temperatura ambiente:				
Stoccaggio	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F			
Funzionamento	+5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F			
Umidità relativa ambiente:				
Stoccaggio	10 - 90%			
Funzionamento	30 - 90%			
Potenza disponibile per ogni piastra:				
Minima	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Massima	5 kW	7 kW	5 kW	7 kW

Per tutti gli altri dati, vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

A) Dispositivo rilevamento pentola: serve per disattivare la zona di cottura in caso di assenza della pentola o nel caso in cui la pentola sia vuota.

B) Sensore temperatura: serve per disattivare la zona di cottura in caso di temperatura troppo elevata. Cessata la causa e diminuita la temperatura, il funzionamento viene ripristinato automaticamente.

C) Ventola di reffreddamento: serve per ridurre la temperatura dei componenti in caso di surriscaldamento degli stessi.

Importante

La ventola di raffreddamento funziona anche in caso di manopola di comando disattivata (pos. "0") fino a che la temperatura non raggiunge valori normali.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

Nota: Tutti i dispositivi di sicurezza sono posizionati all'interno del modulo ad induzione e quindi non sono visibili dall'esterno.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

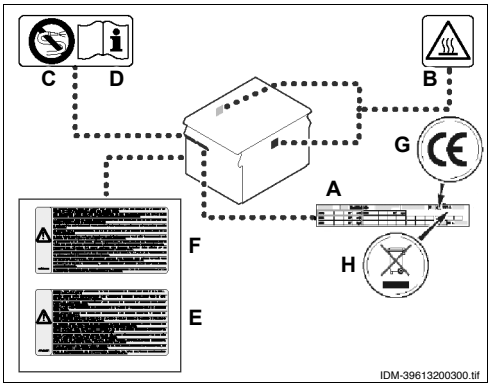
C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua.

D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati”.

F) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione”.

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.



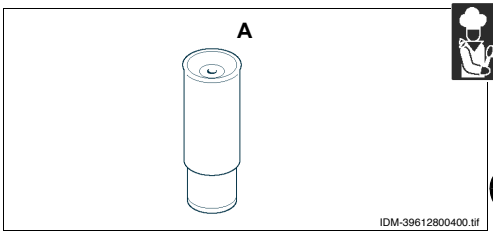
H)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A)Piedi di appoggio.

B)Kit di completamento per apparecchiature in batteria



IT

SICUREZZA 3

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le “regole della buona tecnica di costruzione”. Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

Per evitare scottature, in fase d'uso, non toccare il piano di cottura.

Evitare di toccare i componenti interni del modulo ad induzione.

Importante

Persone con pace-maker devono consultare il proprio medico curante per stabilire se si è idonei all'utilizzo di un'apparecchiatura ad induzione.

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5).

IT

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.

Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

Importante

Non utilizzare mai pentole non idonee alla cottura ad induzione.

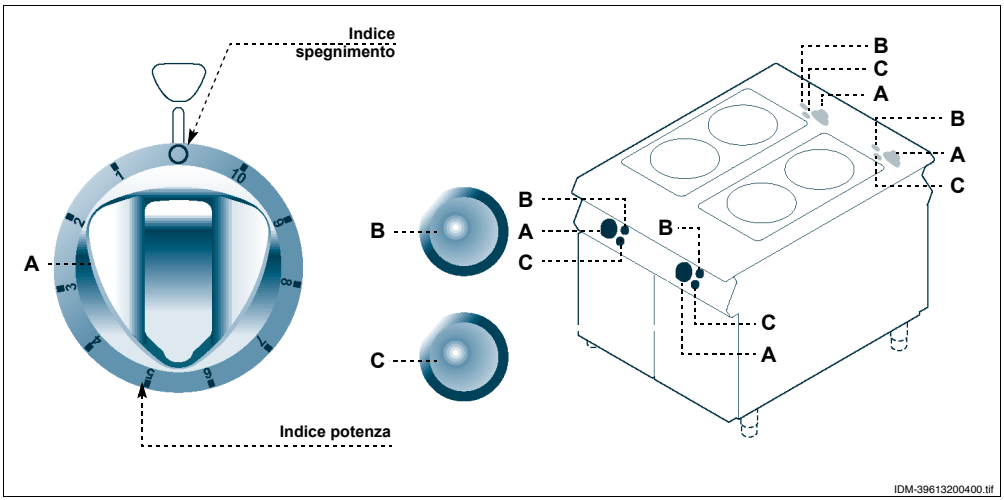
DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola di comando: serve per attivare, disattivare e regolare la zona di cottura corrispondente.

B)Spia rete: segnala l'attivazione della zona di cottura corrispondente.

C)Spia guasti: segnala eventuali malfunzionamenti della zona di cottura corrispondente.



C1396132O0.fm

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. 1), per attivare la zona di cottura alla potenza minima.

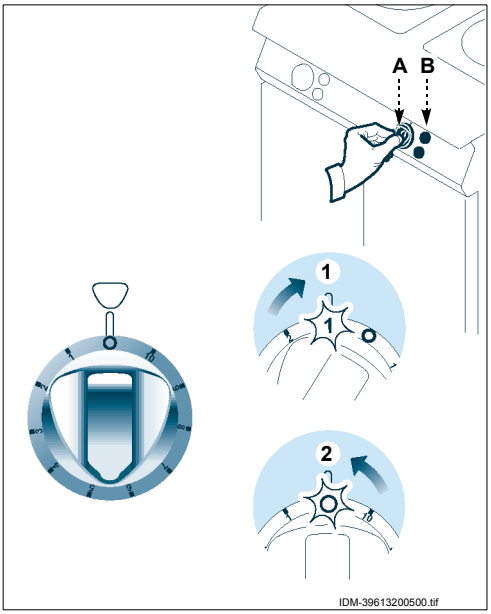
Importante

Prima di attivare la zona di cottura, posizionarvi sopra la pentola piena. In caso contrario la spia (B) lampeggia fino a che la pentola non viene posizionata correttamente sulla zona corrispondente.

3 - Ruotare la manopola **(A)** in una delle altre posizioni, per regolare la potenza della zona di cottura al valore desiderato.

Importante

Questa apparecchiatura raggiunge molto velocemente la temperatura desiderata, quindi regolare la potenza della zona di cottura in modo appropriato.



Spegnimento

1 - Ruotare la manopola **(A)** in posizione 2 per disattivare la zona di cottura.

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura diretta degli alimenti.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo ed esclusivamente per il riscaldamento di pentole.
- Utilizzare sempre delle presine per movimentare le pentole ed evitare rischi di scottatura.
- Evitare di posizionare le pentole troppo vicine le une alle altre, ed evitare il contatto tra le stesse.
- Per risparmiare energia, utilizzare pentole con un fondo spesso, piano e con la base leggermente più grande della zona di cottura.
- Lo spessore ideale per il fondo delle pentole è di 2÷3 mm per l'acciaio smaltato e di 4÷6 mm per l'acciaio inox con fondo a sandwich.
- Il fondo delle pentole, a freddo, deve essere leggermente concavo in modo che, durante la fase di riscaldamento, possa aderire completamente al piano di cottura.
- Non interporre nessun oggetto fra il fondo della pentola e la zona di cottura.
- Non appoggiare nessun oggetto sulla zona di cottura, in particolare oggetti metallici (posate, orologi, ecc.) o smagnetizzabili (carte di credito, bancomat, ecc).
- Per evitare graffi alla superficie del piano di cottura si consiglia l'uso di pentole e padelle con fondo piano e liscio.
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Pulire tempestivamente i residui di grasso con un panno umido per evitare effetti corrosivi sulle piastre.
- Prima di cucinare cibi ad alto contenuto di zuccheri (es. marmellate), applicare sul piano di cottura un prodotto protettivo, per evitare di danneggiarlo in caso di fuoriuscita del cibo dal recipiente.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.
- In caso di rottura del piano in vetroceramica, spegnere l'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare il servizio assistenza.
- Evitare di far entrare vapore o aria umida all'interno dei condotti di aspirazione ed evitare di ostruirli.
- Non lasciare all'interno del vano materiali o alimenti in polvere (farina, zucchero, sale, ecc.).
- Pentole parzialmente idonee possono avere uno scarso rendimento e causare riduzioni di potenza, fino allo spegnimento per surriscaldamento dell'apparecchiatura. Il Costruttore consiglia di utilizzare pentole di marca SPRING, DEMEYERE.

IT

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad ogni **fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

- Il piano di cottura (vedi pag. 11)
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 10)

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

- Verificare efficienza impianto elettrico

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verificare efficienza modulo ad induzione

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Tabella prodotti per la pulizia

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo
Pulizia meccanica	Raschietto, spugna non abrasiva
Prodotti per eliminare macchie grasse (es. salse, zuppe, ecc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Prodotti per eliminare macchie di calcare e/o liquidi	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant
Prodotti per eliminare macchie di tintura e/o metalliche	Polychrom, Sigolin Chrom

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
5 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
6 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

IT

PULIZIA PIANO DI COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

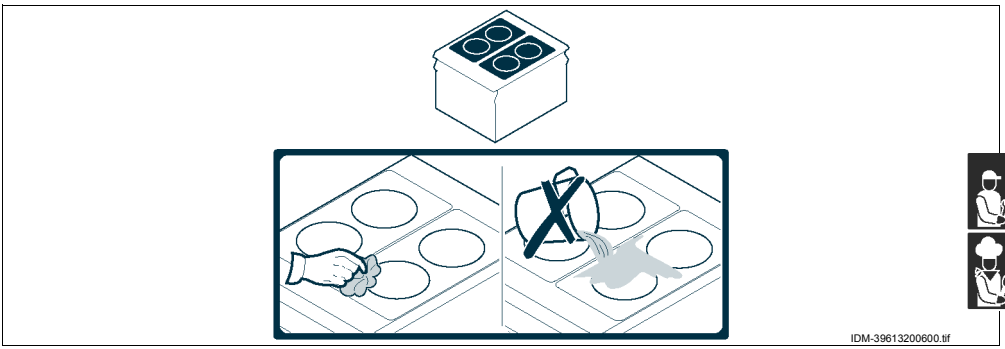
1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
3 - Pulire accuratamente il piano di cottura con una spugna e dei detergenti tradizionali, risciacquare abbondantemente ed asciugare.

Importante

Non dirigere getti d'acqua sul piano di cottura ancora caldo per non danneggiarlo.

Importante

Per evitare danni alla zona di cottura, nel caso in cui fogli di plastica o alluminio, zucchero o cibi ad alto contenuto di zucchero dovessero sciogliersi sul piano, utilizzare un raschietto per rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura.



GUASTI 6

IT

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconveniente	Causa	Rimedio
Le zone di cottura non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Regolatore di potenza guasto.	Sostituire il regolatore. **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Potenziometro guasto	Sostituire il potenziometro **Importante** **Contattare il servizio assistenza**

Inconveniente	Causa	Rimedio
Le zone di cottura rimangono attivate	Malfunzionamento di componenti funzionali	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**
Spia guasti accesa con manopola di comando in posizione “0”	Sono stati superati i valori di temperatura massimi consentiti	Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
	Condotto aria di raffreddamento ostruito	Controllare il condotto aria di raffreddamento ed eventualmente pulirlo **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Ventola di raffreddamento guasta	Sostituire la ventola **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Pentola non idonea	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal costruttore
Spia guasti si spegne quando la manopola di comando viene ruotata in posizione “0”	Temperatura zona di cottura maggiore di 260°C	Lasciare raffreddare la zona di cottura Ruotare la manopola di comando in posizione “0” per un secondo per ripristinare la segnalazione di errore.
	Sensore temperatura guasto	Sostituire il sensore **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
Spia rete lampeggia una volta ogni 2 secondi	Diametro fondo pentola inferiore a 12 cm	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal costruttore
	Pentola non idonea	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal costruttore
	Pentola non posizionata correttamente sulla zona di cottura	Posizionare correttamente la pentola
Spia rete lampeggia una volta al secondo	Pentola vuota	Riempire la pentola
	Condotto aria di raffreddamento ostruito	Controllare il condotto aria di raffreddamento ed eventualmente pulirlo **Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Temperatura ambiente elevata	Ridurre la temperatura ambiente

IT

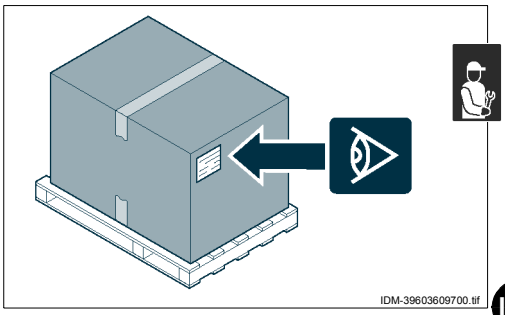
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

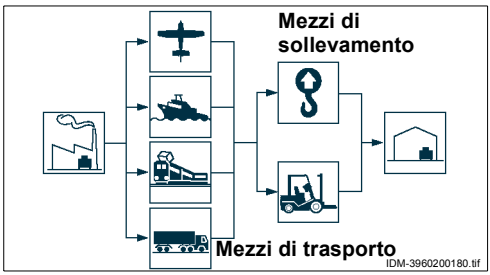
L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



IT

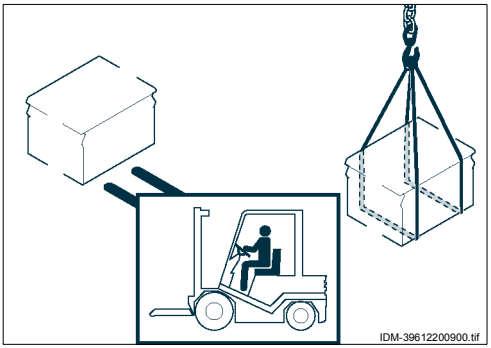
TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



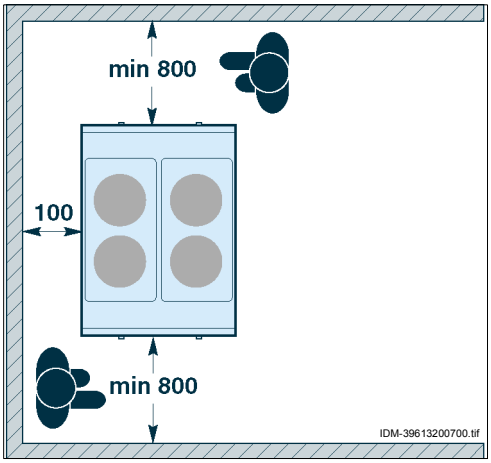
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 100 mm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.



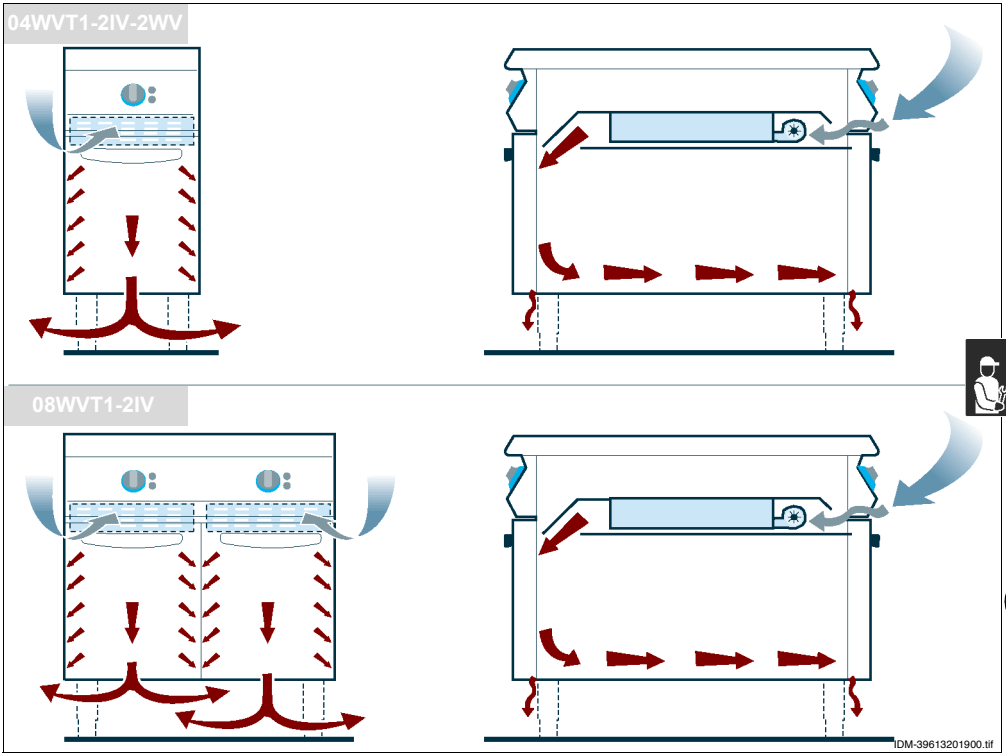
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

IT

Cautela - Avvertenza

Non installare l'apparecchiatura vicino ad altre che raggiungano temperature troppo elevate per non danneggiare i componenti elettrici.

In fase di installazione assicurarsi che i condotti di aspirazione ed espulsione dell'aria siano liberi da eventuali ostacoli.

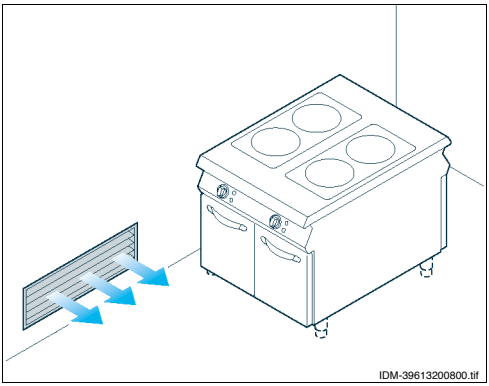


IT

VENTILAZIONE LOCALE

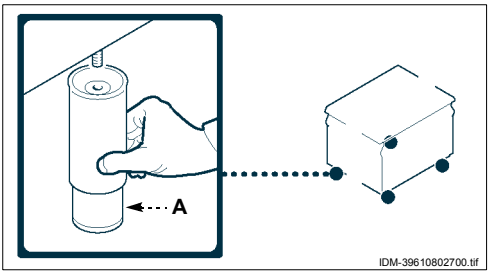
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



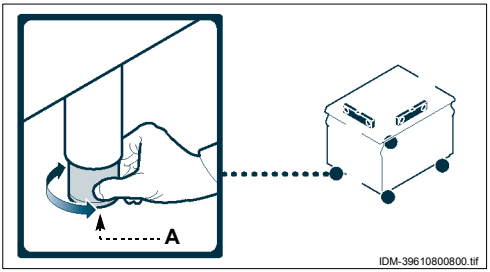
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

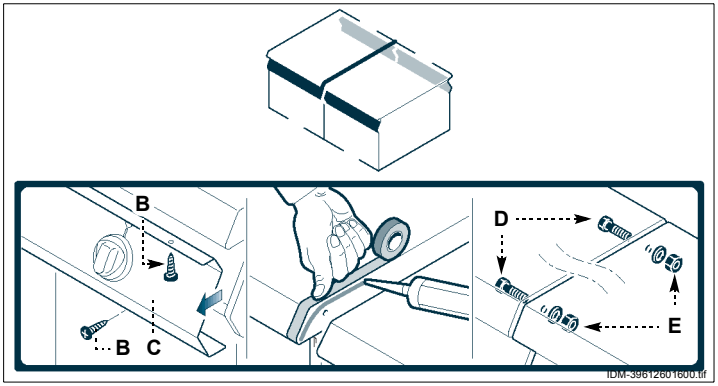


IT

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

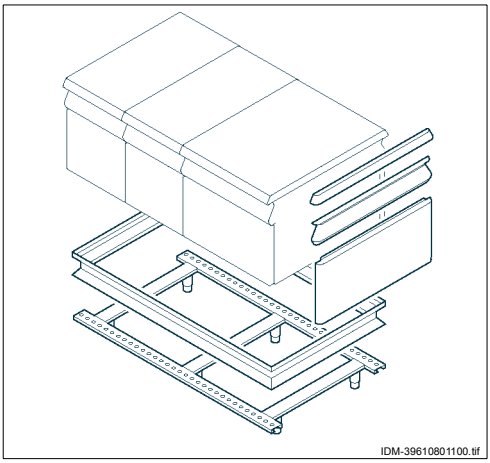
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Svitare le viti **(B)** e smontare i cruscotti **(C)**.
2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.



4 - Accostare le apparecchiature.
5 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
7 - Rimontare i cruscotti **(C)** ad operazione ultimata.

Per le apparecchiature in batteria è disponibile, a richiesta, un kit di allestimento che comprende il telaio di appoggio e alcuni profili di finitura.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3~ (vedi schemi elettrici allegati).

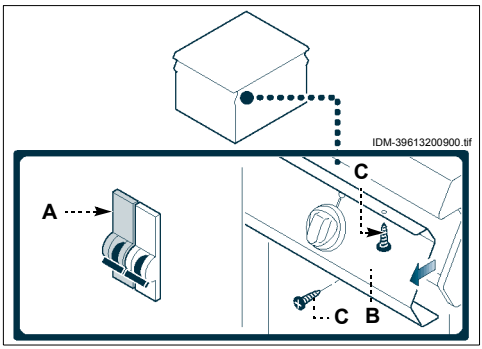
Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

IT

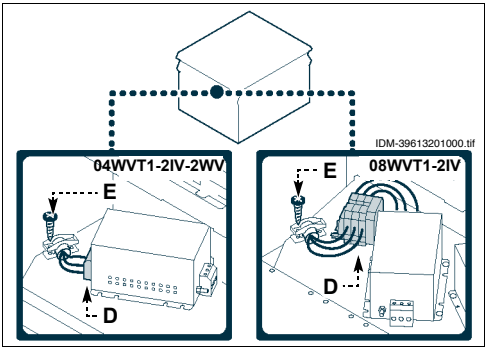
Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.



C1396132O0.fm

3 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alle morsettiere **(D)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento del cavo di terra.

4 - Fissare il cavo con le viti **(E)**.
5 - Rimontare il cruscotto **(B)** ad operazione ultimata.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

IT

REGOLAZIONI 8

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONE PARTI 9

MODALITÀ PER LE SOSTITUZIONI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	1	GENERAL INFORMATION	2
	2	TECHNICAL INFORMATION	3
	3	SAFETY	5
	4	USE AND OPERATION	7
	5	SERVICING	9
	6	FAULT	11
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	13
	8	ADJUSTMENTS	18
	9	REPLACING PARTS	18
		ANNEXES	I÷X

INDEX

A Adjustments procedure, 18
Appliance and constructor, identification, 2
Appliance, decommissioning, 18
Appliance, general description, 3
Appliance, installation, 14
Appliance, lengthy downtimes, 8
Appliance, testing, 18
Appliances in banks, assembly, 16
Assembly appliances in banks, 16

C Cleaning instructions, 10
Cleaning the hob, 11
Constructor and appliance, identification, 2
Controls, description, 7

D Decommissioning the appliance, 18
Description of controls, 7

E Electrical connection, 17

F Faults, troubleshooting, 11

G General description of appliance, 3

H Handling and installation, recommendations for, 13
Handling and lifting, 14
Hob, cleaning, 11

I Identification of constructor and appliance, 2
Information for the reader, 2
Installation and handling, recommendations for, 13
Installation of the appliance, 14
Installing accessories, 16
Instructions, cleaning, 10

L Lengthy downtimes of appliance, 8
Levelling, 16
Lifting and handling, 14

O Optional accessories, 5

P Packaging and unpacking, 13
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2

R Recommendations for handling and installation, 13
Recommendations for servicing, 9
Recommendations for use, 7
Replace procedure, 18
Room ventilation, 15

S Safety and information signs, 5
Safety and information, signs relating to, 5
Safety devices, 4
Safety regulations, 5
Safety, devices for, 4
Safety, regulations for, 5
Service, procedure for requesting, 3
Servicing, recommendations for, 9
Switching the appliance on and off, 8

T Technical data, 4
Testing of the appliance, 18
Transport, 13
Troubleshooting, 11

U Unpacking and packaging, 13
Use, recommendations for, 7
Use, useful advice for, 9
Useful advice for use, 9

GB

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2002 - Authors of texts, illustrations and paging: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

C1396132200.fm

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

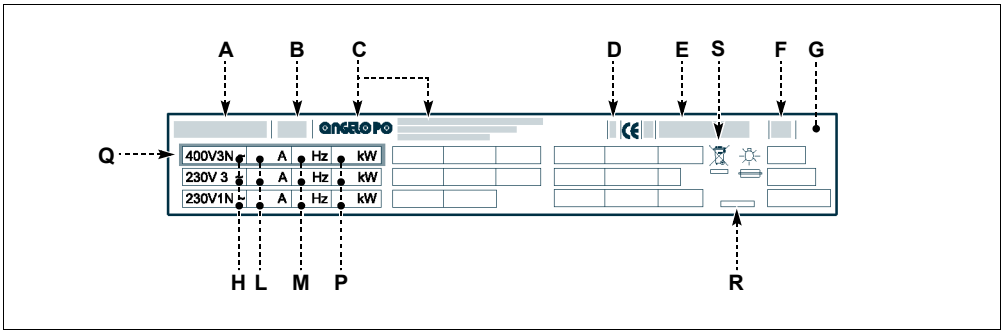
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A)Appliance model
B)Type of customisation
C)Constructor identification
D)Insulation class



C1396132O0.fm

E) Serial number
F) Protection rating
G) Country of destination
H) Voltage (V)
L) Absorption (A)
M) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator
R) Date of construction
S) WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

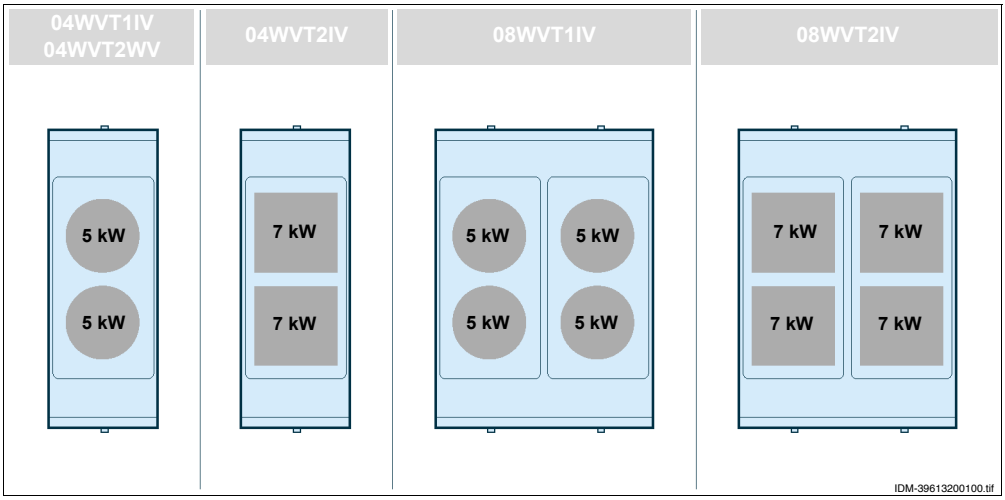
The ceramic induction hob, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for the indirect cooking of foods in the professional catering sector.

The appliance has two working sides, allowing room-centre installation.

The controls are installed on both sides, for more convenient use of the appliance.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

GB



C1396132O0.fm

Main Parts

A)Hob: in ceramic material.

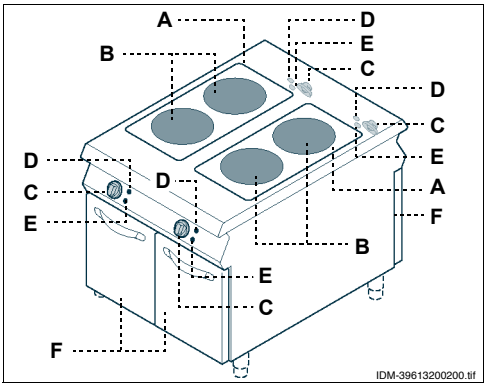
B)Cooking zone: consists of an induction module which transmits heat to the ceramic hob.

C)Control knob: Turns the corresponding cooking zone on and off and regulates its level.

D)Mains light: comes on to indicate that the corresponding cooking zone is switched on.

E)Failure light: comes on to warn that the corresponding cooking zone is malfunctioning.

F) Door: for accessing the inside of the appliance



TECHNICAL DATA

Description	04WVT1IV 04WVT2WV	04WVT2IV	08WVT1IV	08WVT2IV
Mains voltage tolerance	+6V / -10V			
Frequency	50 / 60 Hz			
Minimum cookware bottom diameter	~ 12 cm			
Room temperature :				
Storage	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F			
Operation	+5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F			
Room relative humidity:				
Storage	10 - 90%			
Operation	30 - 90%			
Power available for each cooking zone:				
Minimum	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Maximum	5 kW	7 kW	5 kW	7 kW

For all other data, see tables and "Connection Diagram" at back of manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

A)Pan recognition device: cuts out the cooking zone if no pan is peasant or if the pan is empty.

B)Temperature sensor: cuts out the cooking zone if the temperature is too high. Once the problem has been resolved and the temperature has returned to normal, operation is automatically restored.

C)Cooling fan: reduces the temperature of components if they overheat.

Important

The cooling fan operates even if the control knob is turned off ("0" setting) until the temperature returns to normal levels.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

Note: All safety devices are located inside the induction module and are therefore not visible from the outside.

GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

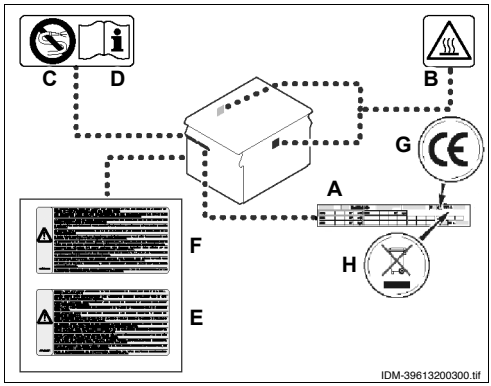
C) General hazard: when washing the appliance do not point water at it..

D) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

F) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

G) CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



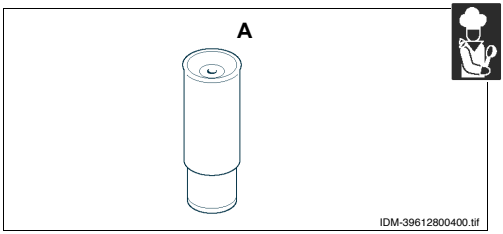
H) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Feet

B) Complete kit for appliances installed in banks



GB

SAFETY 3

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

To avoid burns, do not touch the hob when in use.

Do not touch the induction module's internal components.

Important

Pacemaker wearers should seek medical advice to determine whether they can safely use induction appliances.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 5).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.

Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

Important

Never use cookware not suitable for induction cooking processes.

DESCRIPTION OF CONTROLS

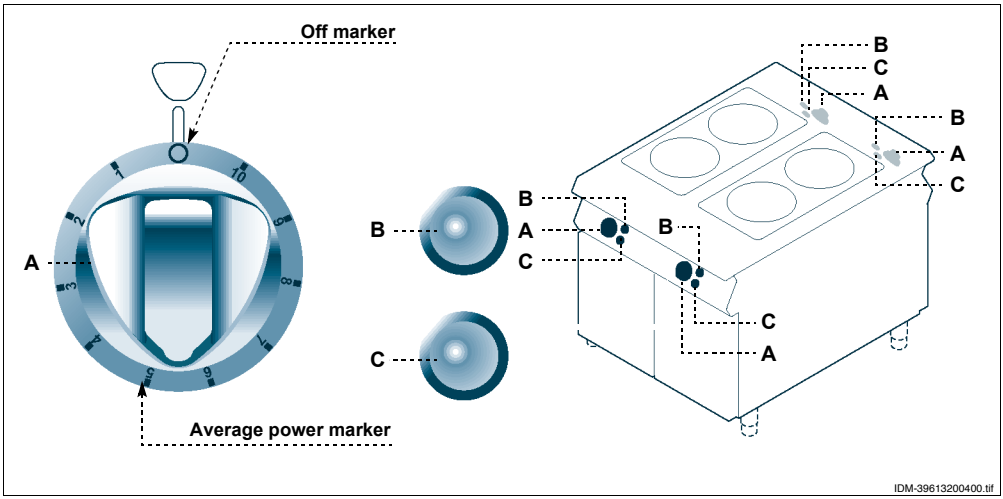
The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Control knob: Turns the corresponding cooking zone on and off and regulates its level.

B)Mains light: comes on to indicate that the corresponding cooking zone is switched on.

C)Failure light: comes on to warn that the corresponding cooking zone is malfunctioning.

GB



C139613200.lm

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

To carry out this operation, proceed as follows.

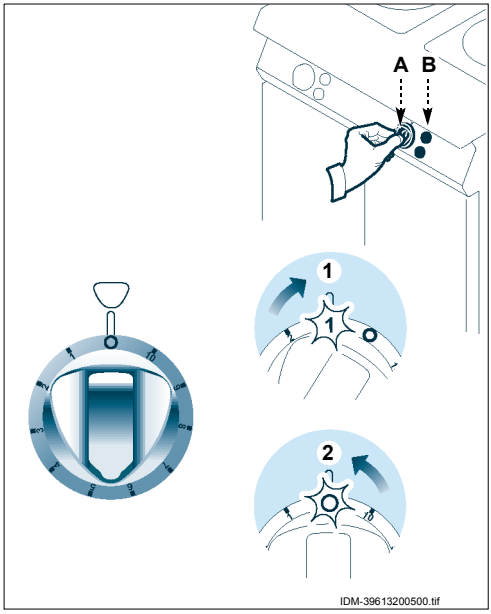
1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.

2 - Turn the knob **(A)** clockwise (1 setting) to turn on the cooking zone at the minimum setting.

Important

Before turning on the cooking zone, place the full pan on it. Otherwise the (B) light flashes until the pan is placed on the corresponding zone correctly.

3 - Turn the knob **(A)** to one of the other settings, to reduce the cooking zone power to the level required.



Important

This appliance heats to the set temperature very quickly, so set the cooking zone power appropriately with this in mind.

Turning off

1 - Turn the knob **(A)** to setting 2 to switch off the cooking zone.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

4 - Carry out all the servicing procedures.

5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Do not use the plate for cooking food directly without a pan.
– Only use the appliance to heat pans.
– Always use gloves when handling cookware to avoid the risk of burning.
– Never place pans too close together and do not allow them to touch.
– To save energy, use thick-base, flat pans with a base slightly larger than the cooking zone.
– The ideal thickness for the pan bottom is 2÷3 mm for enamelled steel, and 4÷6 mm for stainless steel with sandwich bottoms..
– The bottom of the pan should be slightly concave when cold so that it maximises contact with the cooking surface when it is hot.
– Never place anything between the pan bottom and the cooking zone.
– Never place anything in the cooking zone, and especially not metal items (cutlery, watches, etc) or items which may be demagnetised (credit cards, bank cards, etc.).
– To avoid scratching the hob surface, we recommend using smooth, flat-bottomed cookware.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– Remove fat residues immediately with a damp cloth to avoid corrosion on the plates.
– Before cooking foods with high sugar content (such as jam) a protective product must be applied to the cooking surface to prevent damage if the pan boils over.
– When cleaning, use only food-approved detergents.
– In case of a breakage of the ceramic hob, switch the appliance off, disconnect the electricity supply and contact the after-sales service.
– Do not allow steam or damp air to enter the intake ducts and take care not to obstruct them.
– Do not leave powdered foods (flour, sugar, salt, etc.) or materials inside the compartment.
– Cookware which is not really suitable may be inefficient and lead to reductions in power that may even cause the appliance to cut out due to overheating. The Manufacturer recommends the use of SPRING, DEMEYERE brand cookware.

SERVICING 5

GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The hob (see page 11)
– The appliance and the surrounding environment (see page 10)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– check that the electrical system is in good working order

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

– check that the induction module is working correctly.

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Mechanical cleaning	Scraper, non-abrasive sponges
Products for removing fatty stains (sauces, soups, etc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Products for removing limescale and/or liquid stains	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant
Products for removing dye and/or metallic stains	Polychrom, Sigolin Chrom

Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
5 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
6 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

GB

CLEANING THE HOB

To carry out this operation, proceed as follows.

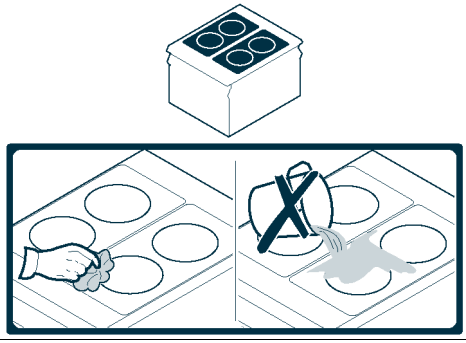
1 - Switch the appliance off and leave it to cool.
2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
3 - Clean the hob thoroughly with a sponge and normal detergents, rinse with plenty of water and dry.

Important

Do not spray water onto the hob when still hot as this can damage it.

Important

To avoid damaging the cooking zones, if aluminium or plastic foil, sugar or sugary food should melt onto the hob, they must be immediately removed from the cooking zone with a scraper.



IDM-39613200600.tif

FAULT 6

GB

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	Cause	Remedy
The cooking zones do not turn on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires **Important** **Contact the after-sales service**
	Power regulator failure	Replace regulator **Important** **Contact the after-sales service**
	Potentiometer faulty	Replace the potentiometer **Important** **Contact the after-sales service**

C139613200.fm

Fault	Cause	Remedy
The cooking zones do not turn off	Component fault	**Important** **Contact the after-sales service**
Failure light on with control knob turned to "0"	The maximum permitted temperature values have been exceeded	Switch the appliance off and leave it to cool
	Cooling air duct obstructed	Check the cooling air duct and clean it if necessary **Important** **Contact the after-sales service**
	Cooling fan failure	Replace fan **Important** **Contact the after-sales service**
	Unsuitable cookware	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
Failure light goes out when control knob is turned to "0"	The cooking zone has heated to over 260°C	Leave the cooking zone to cool Turn the knob to setting "0" for one second to reset the failure light
	Sensor temperature failure	Replace sensor **Important** **Contact the after-sales service**
Mains light flashes once every 2 seconds	Pan bottom diameter less than 12 cm	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
	Unsuitable cookware	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
	Pan not correctly positioned on the cooking zone	Position the pan correctly
Mains light flashes once a second	Pan empty	Fill the pan
	Cooling air duct obstructed	Check the cooling air duct and clean it if necessary **Important** **Contact the after-sales service**
	Room temperature too high	Reduce room temperature

GB

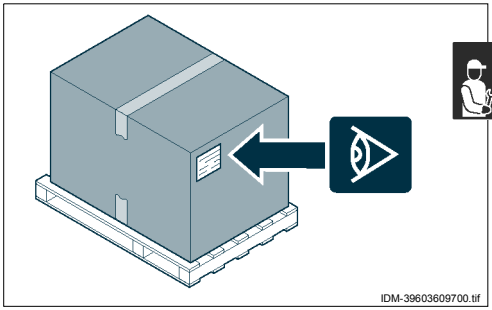
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

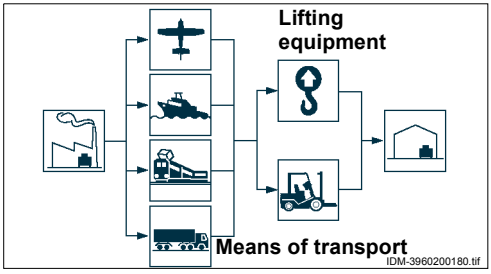
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



GB

TRANSPORT

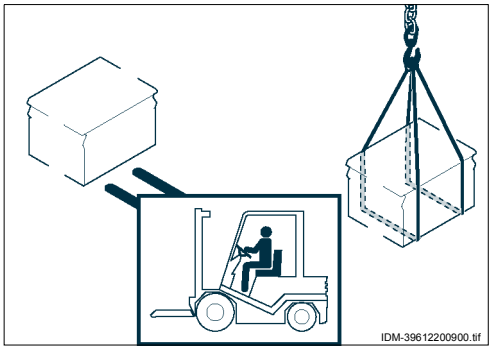
Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



C139613200.fm

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

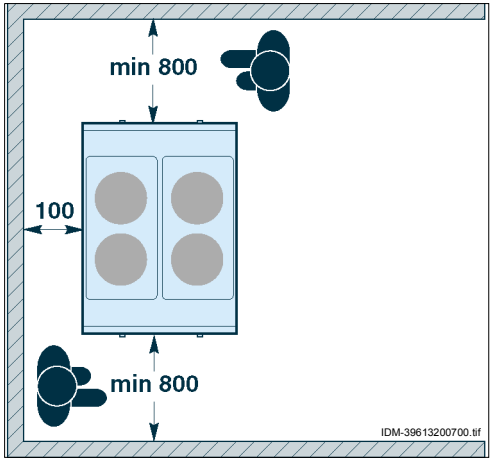
GB

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall at least 100 mm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C.

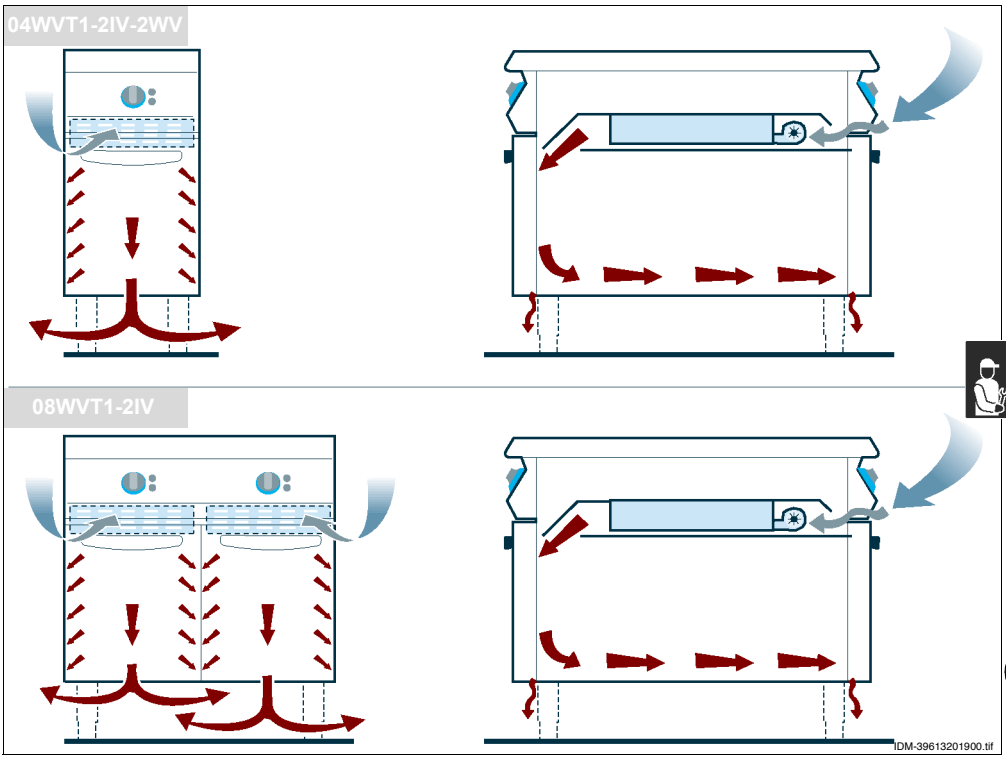
Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



Caution - warning

Do not install the appliance close to other items which reach excessively high temperatures to avoid damage to the electric components.

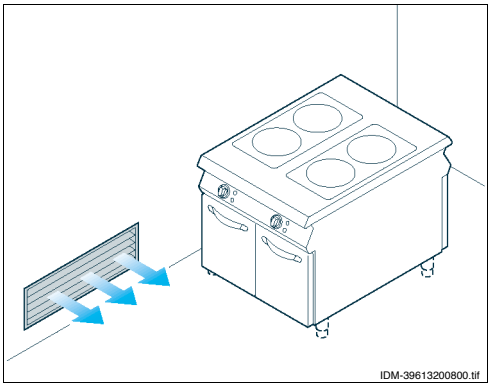
During installation, make sure that the air intake and discharge ducts are unobstructed.



GB

ROOM VENTILATION

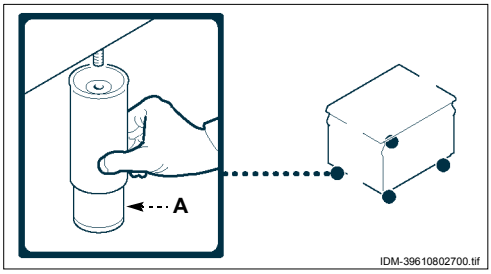
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



C1396132OO.fm

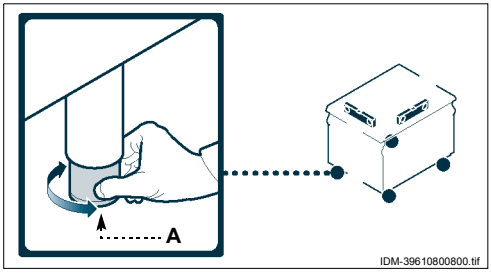
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

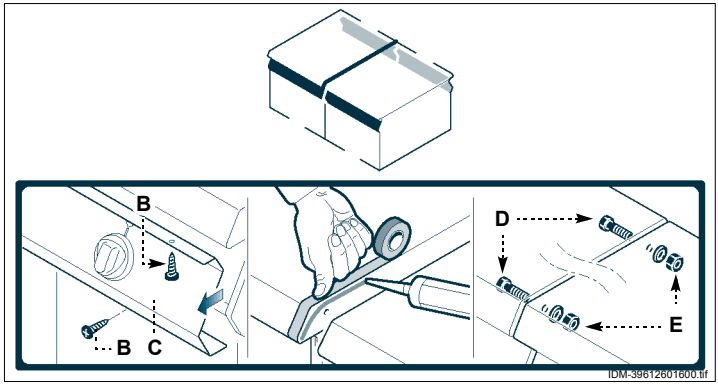


GB

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

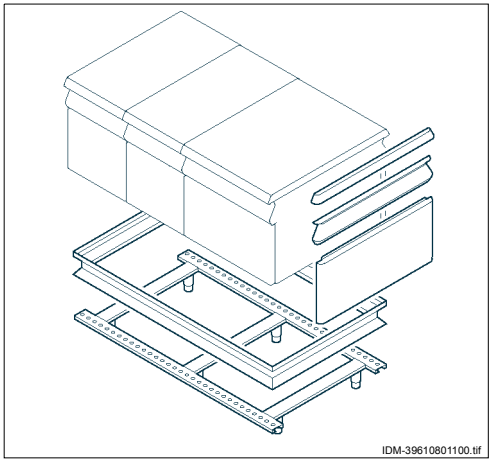
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Undo the screws **(B)** and remove the control panels **(C)**.
2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
4 - Place the appliances side by side.



5 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
6 - Remove the excess sealant and the masking tape.
7 - Replace the control panels **(C)** on completion of the operation.

For appliances installed in banks, an optional kit is available with the supporting frame and some trims.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3~ (see attached wiring diagrams).

Caution - warning

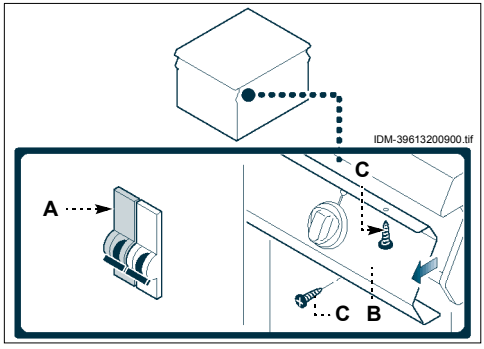
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

GB

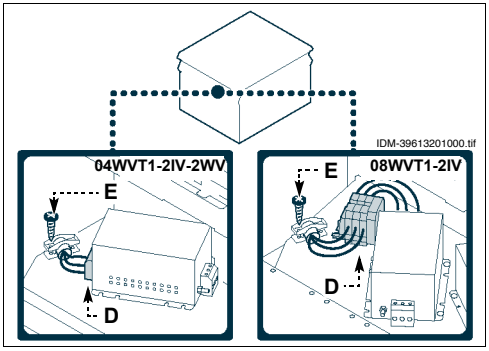
Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.



3 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal boards **(D)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a cable with at least H05RN-F characteristics.



Important

When connecting, take care to connect the earth line correctly

4 - Fix the cable with the screws **(E)**.
5 - Replace the control panel **(B)** on completion of the operation.

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

GB

ADJUSTMENTS PROCEDURE

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS 9

REPLACE PROCEDURE

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

INHALTSVERZEICHNIS

	Ref.	Kapitel	Seite
1. TEIL	1	ALLGEMEINES	2
	2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	3
	3	SICHERHEIT	5
	4	GEBRAUCH UND BETRIEB	7
	5	WARTUNG	9
	6	DEFEKTE	11
2. TEIL	7	HANDHABUNG UND INSTALLATION	13
	8	EINSTELLUNGEN	18
	9	AUSTAUSCH VON BAUTEILE	18
		ANLAGEN	I÷X

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3
Anfordern, Kundendienst, 3
Auspacken und Verpackung, 13
Austauschverfahren, 18

B Bedienelemente, Beschreibung, 7
Beschreibung der Bedienelemente, 7

E Ein- und Ausschalten des Geräts, 8
Einstellungsverfahren, 18
Empfehlungen für den Gebrauch, 7
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 13
Empfehlungen für die Wartung, 9
Entsorgung des Geräts, 18

F Fehlersuche, 11

G Gebrauch, Empfehlungen für den, 7
Gebrauch, Tipps für den, 9
Gerät, allgemeine Beschreibung, 3
Gerät, Entsorgung, 18
Gerät, Installation, 14
Gerät, längerer Stillstand, 8
Gerät, Reinigung, 10
Gerät, Testlauf, 18
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 16

H Handhabung und Hub, 14
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 13
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 2
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 5
Hub und Handhabung, 14

I Informationen für den leser, 2
Installation des Geräts, 14
Installation des Zubehörs, 16
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 13

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 2
Kochfeld, Reinigung, 11
Kundendienst anfordern, 3

L Längerer Stillstand des Geräts, 8

M Montage bei Reihenaufstellung, 16

N Nivellieren, 16

O Optionales Zubehör, 5

R Raumbelüftung, 15
Reinigung des Geräts, 10
Reinigung des Kochfelds, 11

S Sicherheitshinweise und Informationen, 5
Sicherheitsvorrichtungen, 4
Sicherheitsvorschriften, 5
Stromanschluss, 17

T Technische Daten, 4
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 18
Tipps für den Gebrauch, 9
Transport, 13
Typenschild für Hersteller und Gerät, 2

V Verpackung und Auspacken, 13

W Wartung, Empfehlungen für die, 9

DE

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2002 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

C1396132200.fm

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

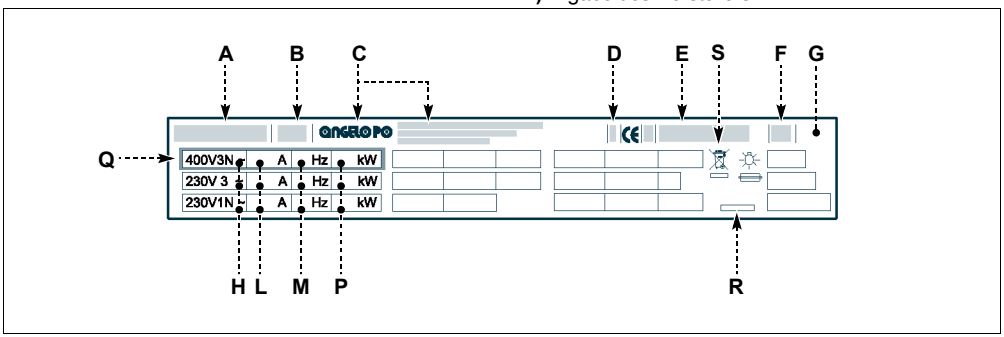
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A)Gerätemodell
B)Art der Anpassung
C)Angabe des Herstellers



C1396132O0.fm

D) Isolierstoffklasse
E) Seriennummer
F) Schutzart
G) Bestimmungsland
H) Spannung (V)
L) Stromaufnahme (A)
M) Frequenz (Hz)
P) Installierte Leistung (Kw)
Q) Angabe der Prüfspannung
R) Baujahr
S) WEEE-Symbol

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

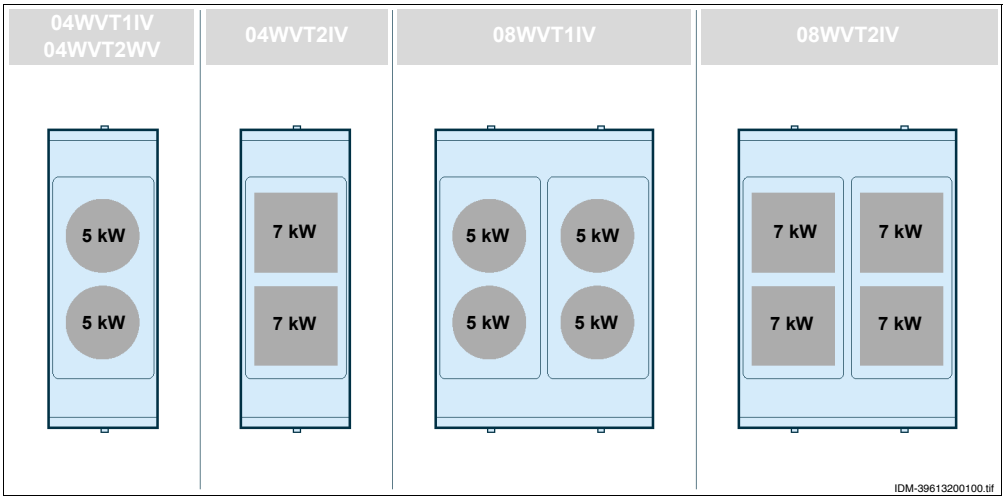
Das Glaskeramikkochfeld mit Induktion, das im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum indirekten Garen von Speisen projektiert und konstruiert.

Das Gerät hat zwei Arbeitsfronten und kann daher in der Raummitte aufgestellt werden.

Die Bedieneinrichtungen befinden sich auf beiden Seiten, um den Gebrauch des Geräts zu erleichtern.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

DE



C1396132O0.fm

Hauptorgane

A)Kochfeld: Es besteht aus einer Glaskeramikfläche.

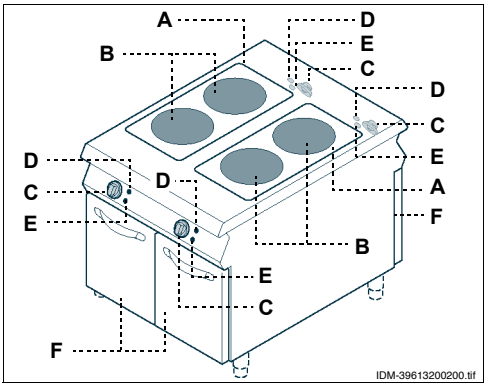
B)Kochzone: Sie besteht aus einem Induktionsmodul, das die Wärme an die Glaskeramikfläche überträgt.

C)Schalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten der Kochzone und zum Regulieren ihrer Heizleistung.

D)Netzkontrollleuchte: Sie signalisiert die Einschaltung der entsprechenden Kochzone.

E)Störungsanzeigelampe: Sie signalisiert Betriebsstörungen der entsprechenden Kochzone.

F)Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten.



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	04WVT1IV	04WVT2IV	08WVT1IV	08WVT2IV
Netzspannungstoleranz	+6V / -10V			
Frequenz	50 / 60 Hz			
Mindestdurchmesser des Topfbodens	~ 12 cm			
Umgebungstemperatur:				
Lagerung	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F			
Betrieb	+5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F			
Relative Umgebungsluftfeuchtigkeit:				
Lagerung	10 - 90%			
Betrieb	30 - 90%			
Für jede Kochzone verfügbare Leistung:				
Minimum	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Maximum	5 kW	7 kW	5 kW	7 kW

DE

Für alle anderen Daten siehe die Tabellen und den "Anschlussplan" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

A)Topferkennung: Sie schaltet die Kochzone aus, wenn sich kein oder ein leerer Topf auf ihr befindet.

B)Temperatursensor: Er schaltet die Kochzone aus, wenn die Temperatur zu hoch ist. Nach Behebung der Ursache und Abnahme der Temperatur wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.

C)Kühlventilator: Er senkt die Temperatur der Komponenten, wenn sie zu heiß werden.

Wichtig

Der Kühlventilator funktioniert auch bei ausgeschaltetem Schalter (Pos. "0"), bis die Temperatur wieder normale Werte erreicht hat.

Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

Anmerkung: Alle Sicherheitseinrichtungen befinden sich im Induktionsmodul und sind daher nicht von außen sichtbar.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

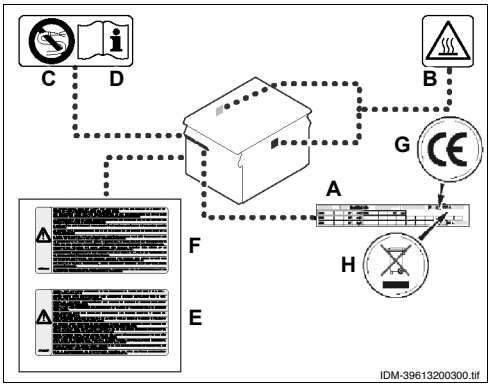
C)Allgemeine Gefahr: Das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen.

D)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

F) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.



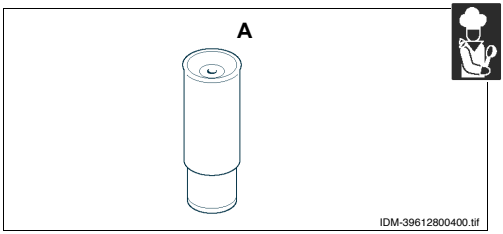
H)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A)Stützfüße

B)Ergänzungssatz für Geräte für Reihenaufstellung



SICHERHEIT 3

DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die "Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten

C1396132001m

Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schalter auf Null stehen und die Stromzufuhr ausgeschaltet ist.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Um Verbrennungen zu vermeiden, während des Betriebs nicht die Kochzone berühren.

Nicht die internen Komponenten des Induktionsmoduls berühren.

Wichtig

Träger von Herzschrittmachern müssen sich bei ihrem behandelnden Arzt erkundigen, ob sie ein Induktionsgerät gebrauchen dürfen.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).

DE

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

Wichtig

Niemals Kochgeschirr verwenden, das nicht zum Induktionskochen geeignet ist!

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

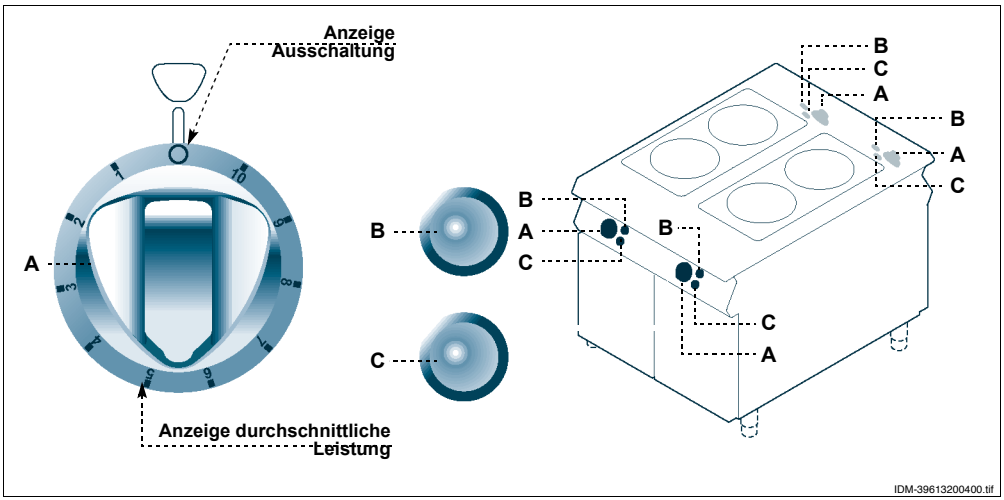
Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Schalter: Er dient zum Ein- und Ausschalten der Kochzone und zum Regulieren ihrer Heizleistung.

B) Netzkontrollleuchte: Sie signalisiert die Einschaltung der entsprechenden Kochzone.

C) Störungsanzeigelampe: Sie signalisiert Betriebsstörungen der entsprechenden Kochzone.

DE



C1396132O0.fm

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1), um die Kochzone mit der niedrigsten Heizleistung einzuschalten.

Wichtig

Vor dem Einschalten der Kochzone, den Topf auf sie stellen. Andernfalls blinkt die Kontrollleuchte (B), bis der Kochtopf richtig auf die zugehörige Kochzone gestellt wurde.

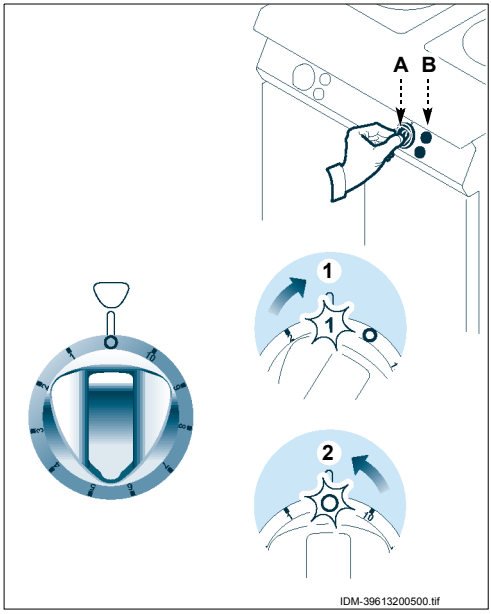
3 - Den Schalter **(A)** in eine der drei Schaltstellungen drehen, um die Heizleistung der Kochzone auf den gewünschten Wert einzustellen.

Wichtig

Dieses Gerät erreicht die gewünschte Temperatur sehr schnell. Daher muss man die Heizleistung der Kochzone angemessen regulieren.

Abschaltung

1 - Den Schalter **(A)** in die Schaltstellung 2 drehen, um die Kochzone auszuschalten.



2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Die Nutzung des Geräts für direktes Garen von Speisen auf den Platten ohne Kochtöpfe ist verboten.
– Das Gerät ausschließlich für die Erhitzung von Kochtöpfen verwenden.
– Zur Handhabung der Kochtöpfe stets einen Topflappen verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
– Die Kochtöpfe so weit voneinander entfernt auf dem Kochfeld anordnen, dass sie sich nicht berühren.
– Zur Senkung des Energieverbrauchs Kochtöpfe mit einem dicken und ebenen Boden verwenden, der geringfügig größer als die Kochzone ist.
– Die ideale Dicke des Topfbodens beträgt 2÷3 mm bei Kochtöpfen aus lackiertem Stahl und 4÷6 mm bei Kochtöpfen aus Edelstahl mit Sandwichboden.
– Der Topfboden muss im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt sein, damit er im heißen Zustand ganz eben auf der Kochzone aufliegt.
– Keinerlei Gegenstand zwischen Topfboden und Kochzone anordnen.
– Keine Gegenstände auf die Kochzone legen. Dies gilt insbesondere für metallische Objekte (Besteck, Uhr usw.) oder entmagnetisierbare Objekte (Kreditkarten, Bankautomatenkarten usw.).
– Zur Vermeidung von Kratzern im Kochfeld nur Kochtöpfe und Pfannen mit einem ebenen und glatten Boden verwenden.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Fettrückstände unverzüglich mit einem feuchten Tuch entfernen, um Schäden an der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
– Vor dem Kochen von Speisen mit hohem Zuckergehalt (z.B. Marmelade) muss man auf das Kochfeld ein schützendes Produkt auftragen, um seine Oberfläche für den Fall zu schützen, dass die Speisen überlaufen.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.
– Im Falle des Bruchs des Glaskeramikkochfelds das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen und dann den Kundendienst verständigen.
– Darauf achten, dass kein Dampf und keine feuchte Luft in die Ansaugkanäle eindringt, da sie hierdurch verstopfen könnten.
– Keine entzündlichen Materialien oder pulverförmige Lebensmittel (Mehl, Zucker, Salz usw.) im Schrank lassen.
– Nur bedingt taugliche Töpfe können einen niedrigen Wirkungsgrad haben und eine Abnahme der Leistung bis zur Ausschaltung wegen Überhitzung des Geräts verursachen. Der Hersteller empfiehlt die Verwendung von Kochtöpfen der Marke SPRING, DEMEYERE.

WARTUNG 5

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

Folgende Elemente sind nach jedem **Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

– Die Kochmulde (siehe S. 11)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 10)

Nach jeweils **100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

– Den Wirkungsgrad des Induktionsmoduls überprüfen.

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Hartnäckiger Schmutz	Schaber, nicht scheuernder Schwamm
Produkte zum Entfernen von Fettflecken (z.B. Soßen, Suppen usw.).	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Produkte zum Entfernen von Kalk- und/oder Flüssigkeitsflekken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant
Produkte zum Entfernen von Farb- und/oder metallischen Flecken.	Polychrom, Sigolin Chrom

Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
5 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
6 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

DE

REINIGUNG DES KOCHFELDS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

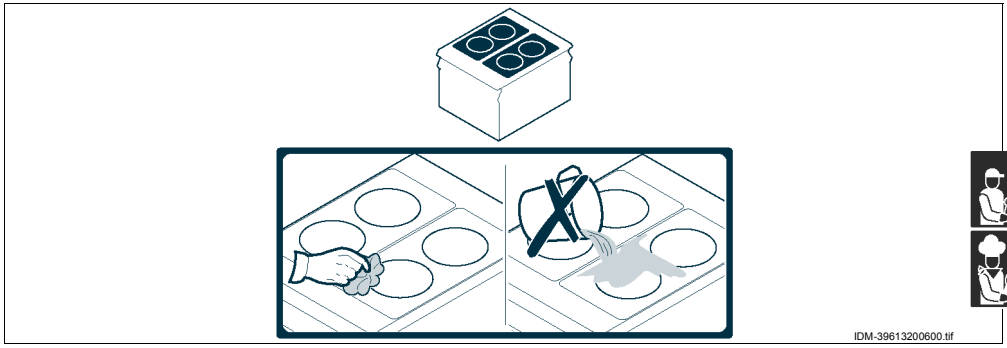
1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
3 - Das Kochfeld sorgfältig mit einem Schwamm und einem herkömmlichen Reinigungsmittel säubern, mit reichlich Wasser nachspülen und abtrocknen.

Wichtig

Zur Vermeidung von Schäden keinen direkten Wasserstrahl auf das noch heiße Kochfeld richten.

Wichtig

Sollten Alu- oder Kunststofffolie, Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf der Oberfläche des Kochfelds geschmolzen sein, müssen die Rückstände unverzüglich mit einem Schaber von der warmen Kochzone entfernt werden, um Schäden an der Kochzone zu vermeiden.



DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Störung	Ursache	Lösung
Die Kochzonen schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Leistungsregler defekt	Den Regler ersetzen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Potentiometer defekt	Potentiometer ersetzen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

C139613200.fm

Störung	Ursache	Lösung
Die Kochzonen bleiben eingeschaltet	Fehlfunktion funktionaler Komponenten	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Störungsanzeigelampe eingeschaltet mit Schalter in Schaltstellung "0"	Es wurden die zulässigen Temperaturhöchstwerte überschritten	Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen
	Kühlluftkanal verstopft	Den Kühlluftkanal kontrollieren und ggf. reinigen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Kühlventilator defekt	Ventilator austauschen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Kochtopf ungeeignet	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
Die Störungsanzeigelampe erlischt, wenn der Schalter in die Schaltstellung "0" gedreht wird	Temperatur der Kochzonen über 260°C	Kochzone abkühlen lassen Den Schalter für eine Sekunden in die Schaltstellung "0" drehen, um die Fehleranzeige zurückzusetzen
	Temperatursensor defekt	Sensor austauschen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Netzkontrollleuchte blinkt einmal alle 2 Sekunden	Topfbodendurchmesser kleiner als 12 cm	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
	Kochtopf ungeeignet	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
	Der Kochtopf steht nicht richtig auf der Kochzone	Den Kochtopf richtig positionieren
Netzkontrollleuchte blinkt einmal pro Sekunde	Kochtopf leer	Den Kochtopf füllen
	Kühlluftkanal verstopft	Den Kühlluftkanal kontrollieren und ggf. reinigen **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Hohe Umgebungstemperatur	Die Umgebungstemperatur senken

DE

C139613200.fm

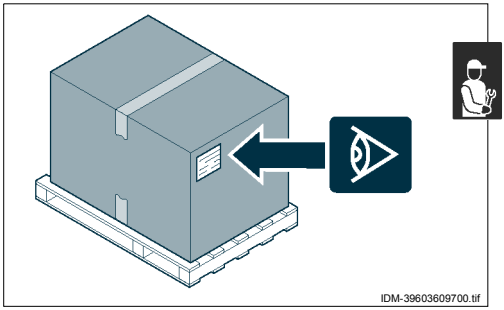
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

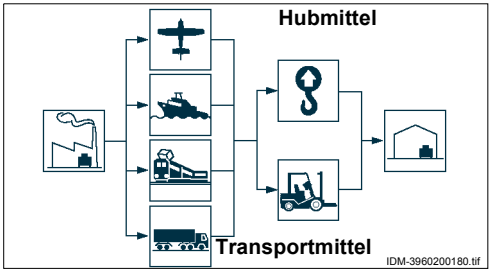
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



DE

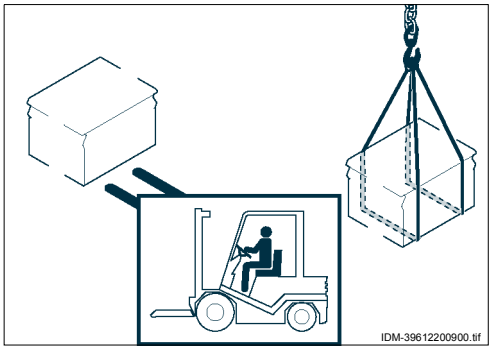
TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.



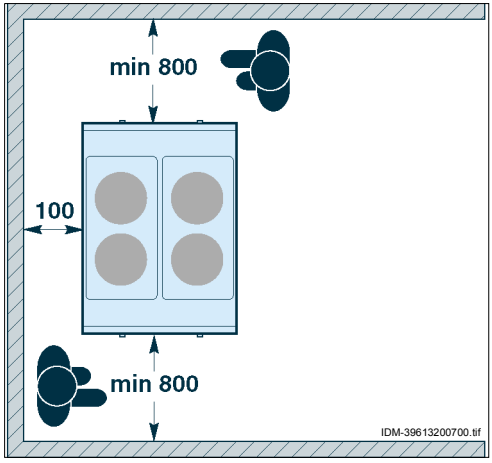
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

DE

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

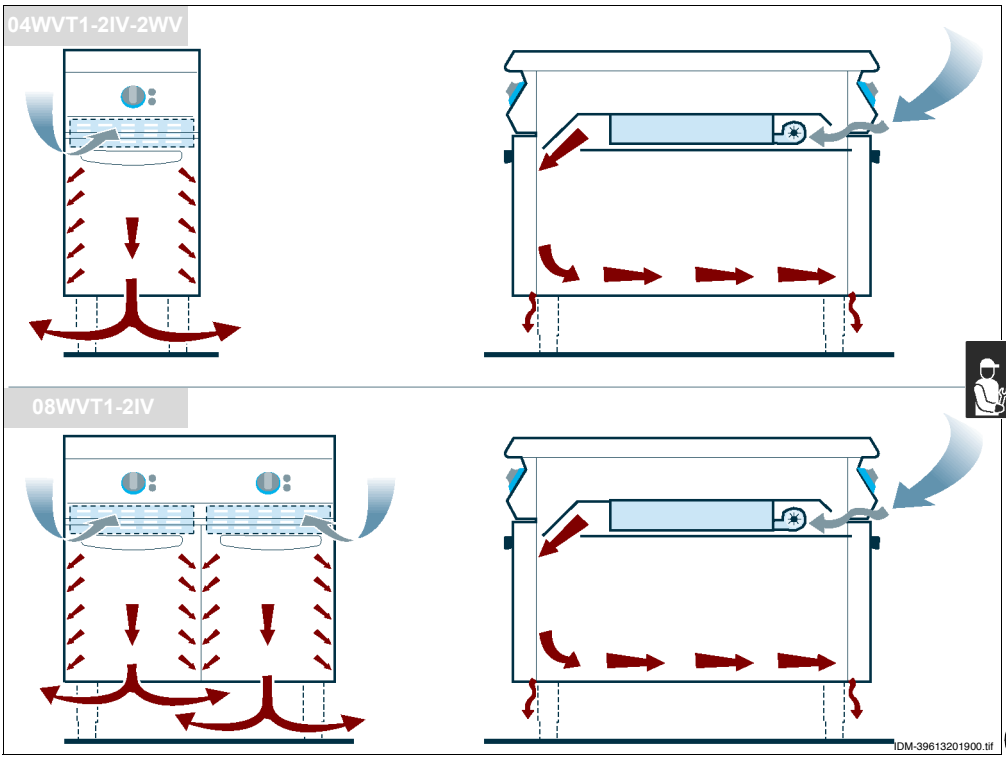


Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

Vorsicht - Achtung

Zur Vermeidung von Schäden an den elektronischen Komponenten das Gerät nicht in der Nähe von anderen Geräten aufstellen, die hohe Temperaturen erreichen.

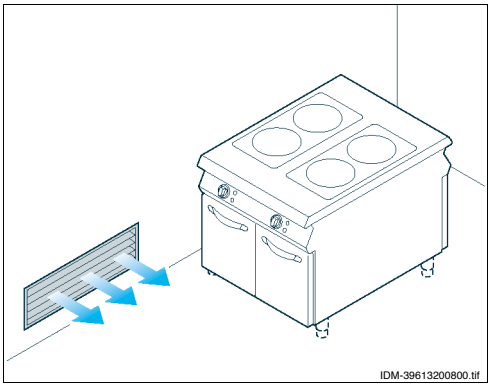
Bei der Installation sicherstellen, dass die Luftansaug- und Abführkanäle frei von jeder Behinderung sind.



DE

RAUMBELÜFTUNG

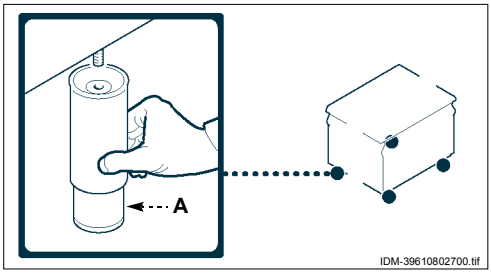
Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



C1396132O0.fm

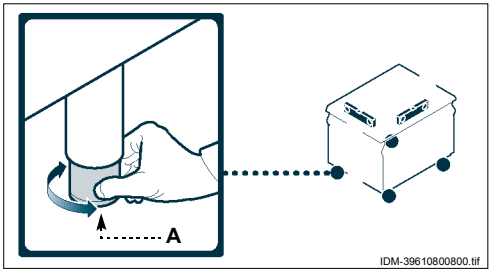
INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

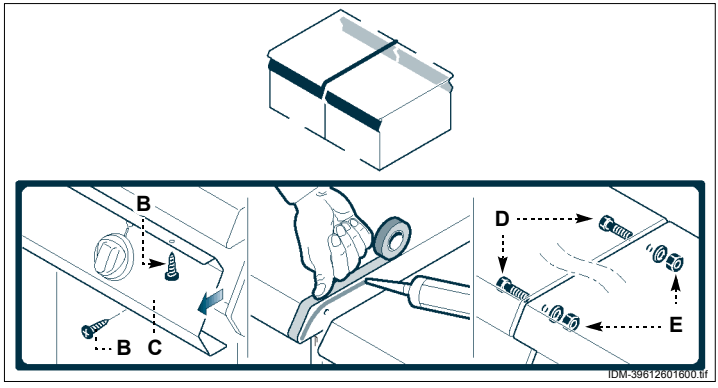


MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

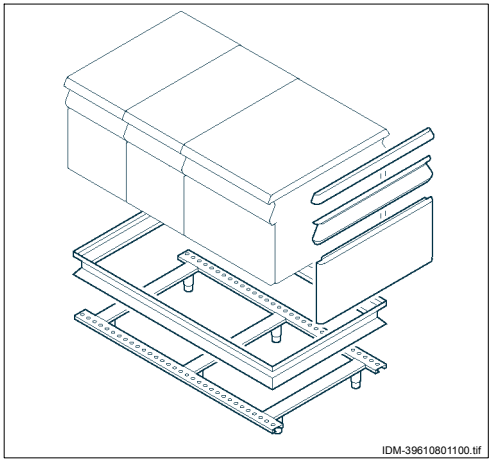
DE

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Die Schrauben **(B)** ausschrauben und die Blenden **(C)** ausbauen.
2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
4 - Die Geräte aneinander reihen.
5 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
7 - Die Blenden **(C)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



Für die in Reihe aufgestellten Geräte ist auf Wunsch ein Ausstattungssatz lieferbar, der aus dem Untergestell und einigen Abschlussprofilen besteht.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3~ geliefert (siehe Schaltpläne in Anlage).

Vorsicht - Achtung

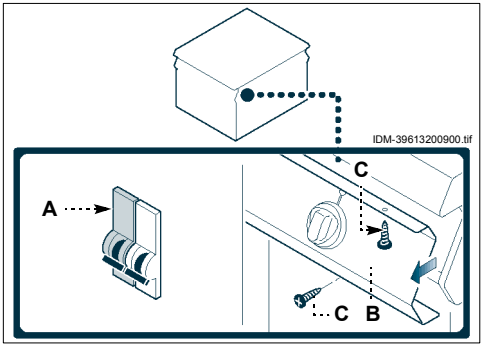
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

DE

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

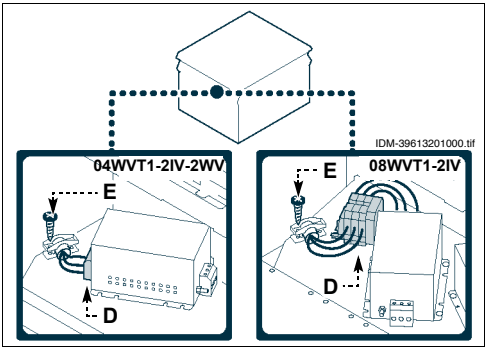
1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.



C139613200.fm

3 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(D)** des Geräts anschließen.
Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Schutzleiters achten.

4 - Das Kabel mit den Schrauben **(E)** befestigen.
5 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(B)** wieder anbringen.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen , um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EINSTELLUNGSVERFAHREN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

DE

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	3
	3	SÉCURITÉ	5
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
	5	ENTRETIEN	9
	6	PANNES	11
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	13
	8	RÉGLAGES	18
	9	REMPLACEMENT DE PIÈCES	18
		ANNEXES	I÷X

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 5
Allumage et extinction de l'appareil, 8
Appareil et fabricant, identification, 2
Appareil, description générale, 3
Appareil, élimination, 18
Appareil, essai, 18
Appareil, inutilisation prolongée, 8
Appareil, mise en place, 14
Appareil, nettoyage, 10
Appareils en batterie, montage, 16
Assistance, demande, 3

B Branchement électrique, 17
But du manuel, 2

C Commandes, description, 7
Conseils d'utilisation, 9

D Déballage et emballage, 13
Demande d'assistance, 3
Dépannage, 11
Description des commandes, 7
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 4
Données techniques, 4

E Elimination de l'appareil, 18
Emballage et déballage, 13
Entretien, recommandations pour l', 9
Essai de l'appareil, 18

F Fabricant et appareil, identification, 2

I Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Informations pour le lecteur, 2
Installation des accessoires, 16
Installation et manutention, recommandations pour la, 13
Inutilisation prolongée de l'appareil, 8

L Levage et manutention, 14

M Manutention et installation, recommandations pour la, 13
Manutention et levage, 14
Mise à niveau, 16
Mise en place de l'appareil, 14
Modes de réglages, 18
Modes de remplacements, 18
Montage des appareils en batterie, 16

N Nettoyage de l'appareil, 10
Nettoyage de la table de cuisson , 11
Normes de sécurité, 5

P Pannes, dépannage, 11

R Recommandations pour l'utilisation, 7
Recommandations pour l'entretien, 9
Recommandations pour la manutention et l'installation, 13

S sécurité et information, signaux de, 5
sécurité, dispositifs de, 4
Sécurité, normes de, 5
Signaux de sécurité et information, 5

T Table de cuisson, nettoyage, 11
Transport, 13

U Utilisation, conseils d', 9
Utilisation, recommandations pour l', 7

V Ventilation de la pièce, 15

FR

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2002 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

C1396132200.fm

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.
Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.
Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.
Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.
Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.
Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.
Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

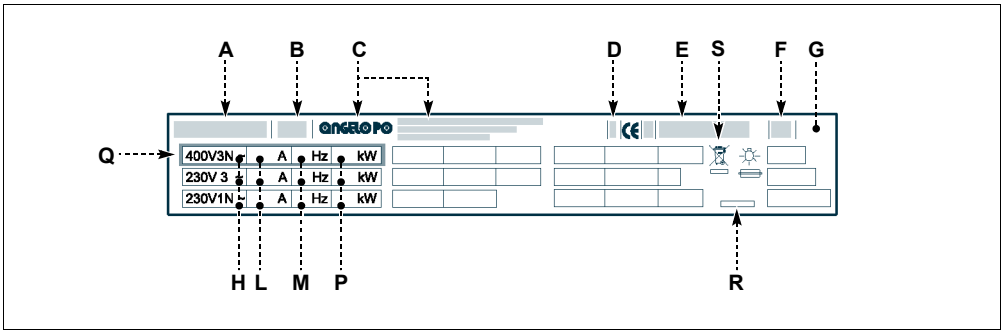
Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

FR

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A)Modèle de l'appareil
B)Type de personnalisation
C)Identification du fabricant
D)Classe d'isolation



C1396132O0.fm

E) Numéro de série
F) Degré de protection
G) Pays de destination
H) Tension (V)
L) Absorption (A)
M) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai
R) Date de fabrication
S) Symbole DEEE

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES 2

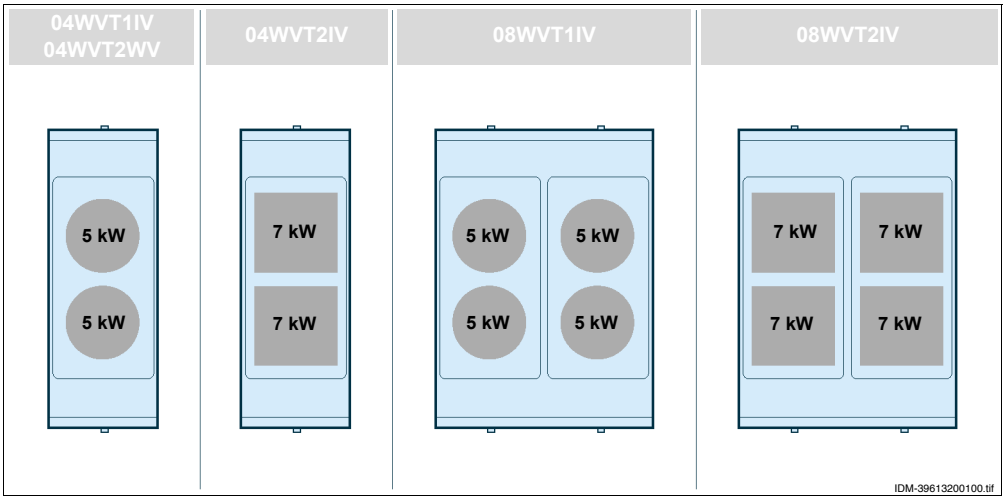
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La plaque en vitrocéramique à induction, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson indirecte des aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

L'appareil peut être utilisé sur deux façades ce qui permet de pouvoir l'installer au centre de la pièce.

Les commandes sont présentes sur les deux côtés pour faciliter son utilisation.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



FR

C139613200.fm

Organes principaux

A) Table de cuisson: elle est réalisée en vitrocéramique.

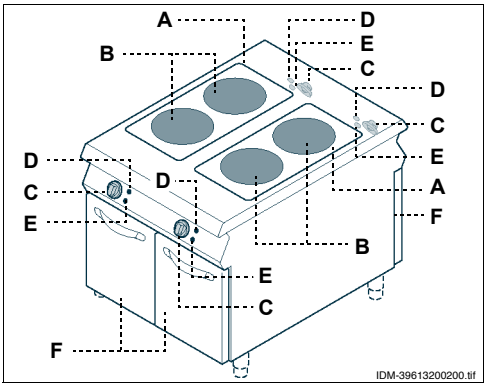
B) Foyer: il est constitué d'un module à induction qui transmet la chaleur à la plaque en vitrocéramique.

C) Manette de commande: elle sert pour allumer, éteindre et régler le foyer correspondant.

D) Voyant de réseau: il signale l'activation du foyer correspondant..

E) Voyant de signalisation dysfonctionnements: il signale les éventuels dysfonctionnements du foyer correspondant.

F) Porte: pour accéder à la zone interne de l'appareil.



DONNÉES TECHNIQUES

Description	04WVT1IV 04WVT2WV	04WVT2IV	08WVT1IV	08WVT2IV
Tolérance tension de réseau	+6V / -10V			
Fréquence	50 / 60 Hz			
Diamètre minimum du fond du récipient	~ 12 cm			
Température ambiante:				
Stockage	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F			
Fonctionnement	+5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F			
Humidité relative ambiante:				
Stockage	10 - 90%			
Fonctionnement	30 - 90%			
Puissance disponible pour chaque foyer:				
Minimum	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Maximum	5 kW	7 kW	5 kW	7 kW

Pour toutes les autres données, se reporter aux tableaux et à la « Fiche des branchements » à la fin du manuel.

FR

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

A) Dispositif de relevé présence récipient: il sert pour désactiver le foyer s'il n'y a pas de récipients ou si le récipient est vide.

B) Capteur de la température: il sert pour désactiver le foyer lorsque la température est trop élevée. Lorsqu'on a remédié à la cause et que la température diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.

C) Ventilateur de refroidissement: il sert pour réduire la température des composants dans le cas de surchauffe.

Important

Le ventilateur de refroidissement fonctionne aussi dans le cas de manette de commande désactivée (pos. "0") jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

Note: Tous les dispositifs de sécurité sont positionnés à l'intérieur du module à induction ; par conséquent, ils ne sont pas visibles de l'extérieur.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

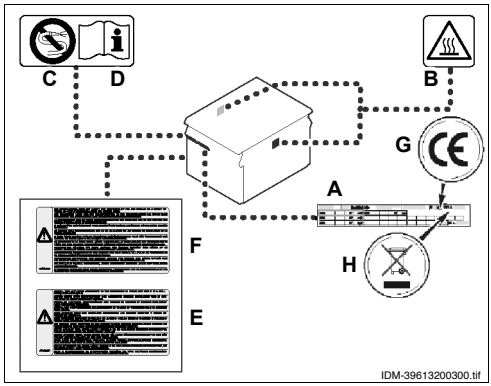
C) Risque générique: Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression.

D) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

F) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

G) Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.



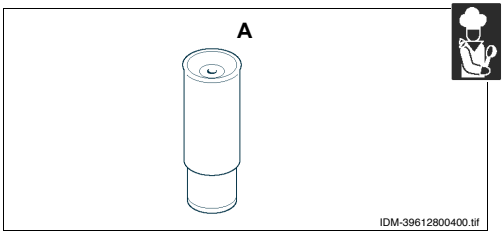
H) Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) Pieds d'appui

B) Kit de complètement pour appareils en batterie



SÉCURITÉ 3

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages pré-

FR

C1396132001m

vus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande sont désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

Pour éviter de se brûler pendant l'utilisation, ne jamais toucher la table de cuisson.

Éviter de toucher les composants internes du module à induction.

Important

Les personnes avec pace-maker doivent consulter leur médecin pour établir si elles peuvent utiliser un appareil à induction.

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 5).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

Important

Ne jamais utiliser de récipients non adaptés à la cuisson à induction.

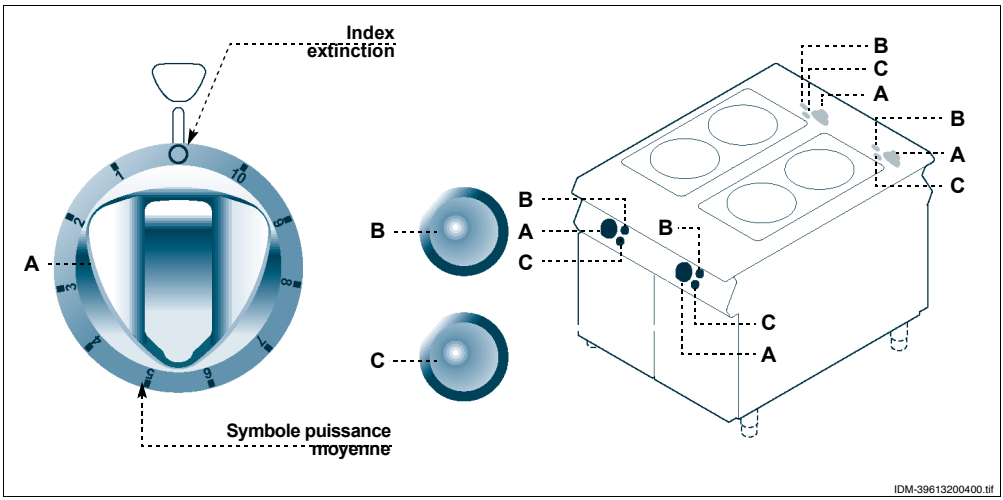
DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Manette de commande: elle sert pour allumer, éteindre et régler le foyer correspondant.

B) Voyant de réseau: il signale l'activation du foyer correspondant.

C) Voyant de signalisation dysfonctionnements: il signale les éventuels dysfonctionnements du foyer correspondant.



FR

C1396132O0.fm

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

Pour cette opération, procéder comme suit.

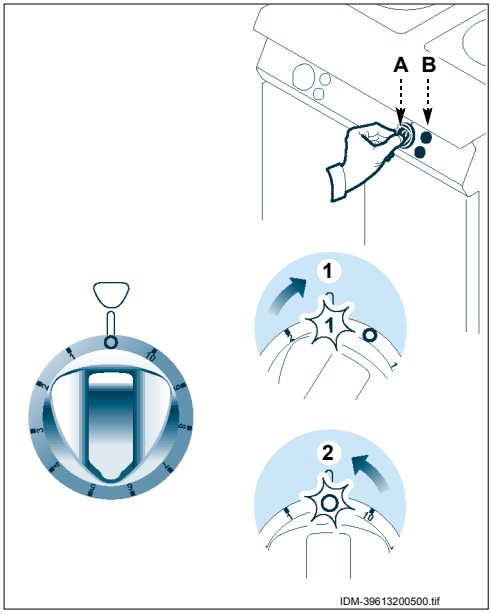
1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

2 - Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. 1), pour activer le foyer à la puissance minimum.

Important

Avant d'activer le foyer, poser dessus le récipient plein. Sinon le voyant (B) clignote tant que le récipient ne sera pas posé correctement sur le foyer correspondant.

3 - Tourner la manette **(A)** sur l'une des autres positions pour régler la puissance du foyer à la valeur désirée.



Important

Cet appareil atteint très vite la température désirée ; il faut donc régler la puissance du foyer de façon appropriée.

Extinction

1 - Tourner la manette **(A)** sur 2 pour désactiver le foyer.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes

3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.

4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.

5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

FR

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson directe des aliments.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour chauffer les casseroles.
- Toujours saisir les récipients avec des maniques afin d'éviter de se brûler.
- Éviter de placer les récipients trop près les uns des autres et éviter qu'ils ne se touchent.
- Pour économiser de l'énergie, utiliser des récipients à fond épais, plat et avec la base légèrement plus grande que le foyer.
- L'épaisseur idéale du fond est de 2÷3 mm pour l'acier émaillé et de 4÷6 mm pour l'acier inox avec fond sandwich.
- Le fond des récipients, à froid, doit être légèrement concave de façon à ce que, pendant la chauffe, il adhère complètement à la table de cuisson.
- Ne jamais interposer aucun objet entre le fond du récipient et le foyer.
- Ne placer aucun objet sur le foyer, surtout des objets métalliques (couverts, montres, etc.) ou démagnétisables (cartes de crédit, bancomat, etc).
- Pour éviter des rayures sur la surface de la table de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles avec le fond lisse et plat.
- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Nettoyer promptement les résidus de graisse avec un chiffon humide pour éviter des effets corrosifs sur les plaques.
- Avant de cuisiner des aliments très sucrés (par ex. des confitures), appliquer sur la table de cuisson un produit de protection, pour éviter de l'endommager si l'aliment déborde du récipient.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.
- En cas de rupture de la table en vitrocéramique, l'éteindre, la débrancher et contacter le service assistance.
- Éviter de faire entrer de la vapeur ou de l'air humide dans les conduits d'aspiration et éviter de les obstruer.
- Ne pas laisser à l'intérieur du soubassement des matières ou des aliments en poudre (farine, sucre, sel, etc.).

- Des récipients partiellement adaptés peuvent avoir un faible rendement et provoquer des réductions de puissance jusqu'à l'extinction pour surchauffe de l'appareil. Le fabricant conseille d'utiliser des récipients de marque SPRING, DEMEYERE.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

FR

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La table de cuisson (voir page 11)
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 10)

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- vérifier l'efficacité de l'installation électrique

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- vérifier le bon fonctionnement du module à induction

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Nettoyage mécanique	Raclette, éponge non abrasive
Produits pour éliminer des taches de graisse (ex. sauces, soupes, etc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Produits pour éliminer des taches de calcaire et/ou de liquides	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant
Produits pour éliminer des taches de teinture et/ou métalliques	Polychrom, Sigolin Chrom

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
5 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
6 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

FR

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

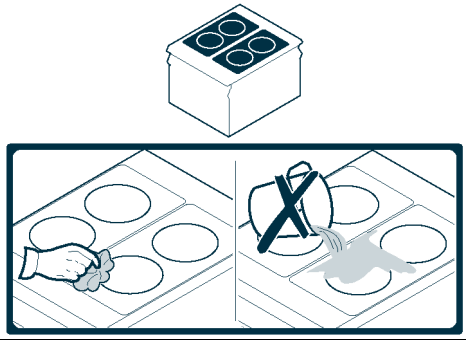
1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
3 - Nettoyer soigneusement la table de cuisson avec une éponge et des détergents traditionnels, rincer abondamment et essuyer.

Important

Ne pas diriger de jets d'eau sur la table de cuisson encore chaude pour ne pas l'endommager.

Important

Pour éviter des endommagements au foyer, si des feuilles en plastique ou aluminium, du sucre ou des aliments très sucrés devaient fondre sur la table, les éliminer immédiatement du foyer avec une raclette.



IDM-39613200600.tif

PANNES 6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

FR

Inconvénient	Cause	Solution
Les foyers ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques **Important** **Contacter le service assistance**
	Régulateur de puissance endommagé	Remplacer le régulateur **Important** **Contacter le service assistance**
	Potentiomètre endommagé	Remplacer le potentiomètre **Important** **Contacter le service assistance**

C139613200.fm

Inconvénient	Cause	Solution
Les foyers restent activés	Dysfonctionnement de composants fonctionnels	**Important** **Contacter le service assistance**
Voyant des dysfonctionnements allumé avec manette de commande en position "0"	Les valeurs de température maximums consenties ont été dépassées	Eteindre et laisser refroidir l'appareil
	Conduit d'air de refroidissement obstrué	Contrôler le conduit d'air de refroidissement et, si nécessaire, le nettoyer **Important** **Contacter le service assistance**
	Ventilateur de refroidissement endommagé	Remplacer le ventilateur **Important** **Contacter le service assistance**
	Récipient non approprié	Utiliser un récipient avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
Voyant des dysfonctionnements qui s'éteint lorsque la manette de commande est tournée en position "0"	Température du foyer supérieure de 260°C	Laisser refroidir le foyer Tourner la manette de commande en position "0" pendant une seconde pour annuler la signalisation d'erreur
	Capteur de la température endommagé	Remplacer le capteur **Important** **Contacter le service assistance**
Le voyant de réseau clignote une fois toutes les 2 secondes	Diamètre du fond du récipient inférieur à 12 cm	Utiliser un récipient avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
	Récipient non approprié	Utiliser un récipient avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
	Le récipient n'est pas posé correctement sur le foyer	Positionner correctement le récipient
Le voyant de réseau clignote une fois par seconde	Récipient vide	Remplir le récipient
	Conduit d'air de refroidissement obstrué	Contrôler le conduit d'air de refroidissement et, si nécessaire, le nettoyer **Important** **Contacter le service assistance**
	Température ambiante élevée	Réduire la température ambiante

FR

C13961320.fm

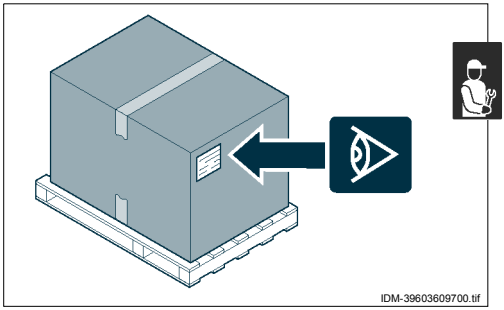
RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

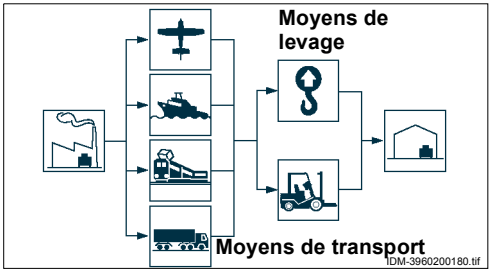
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

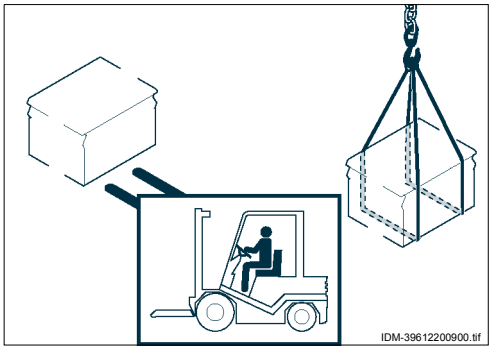


FR

C139613200.fm

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.



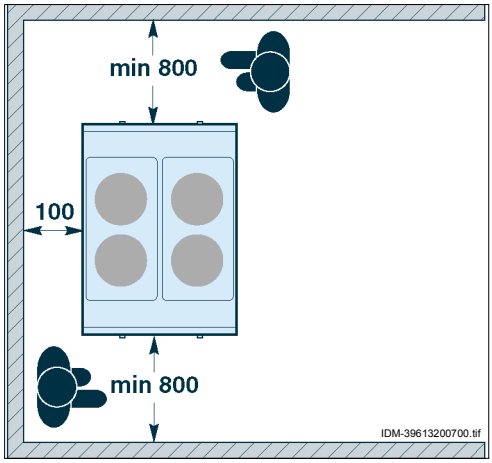
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

La mise en place doit être faite à une distance de la



paroi non inférieure à 100 mm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

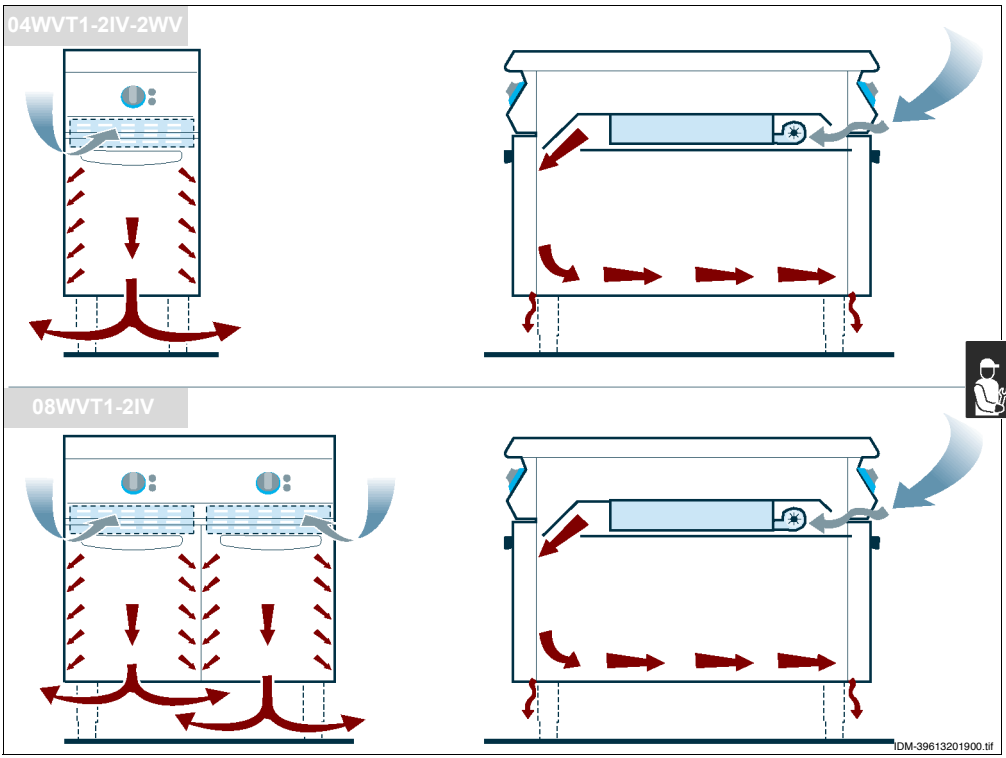
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

FR

Attention

Ne pas installer l'appareil près d'autres qui atteignent des températures trop élevées pour ne pas endommager les composants électriques.

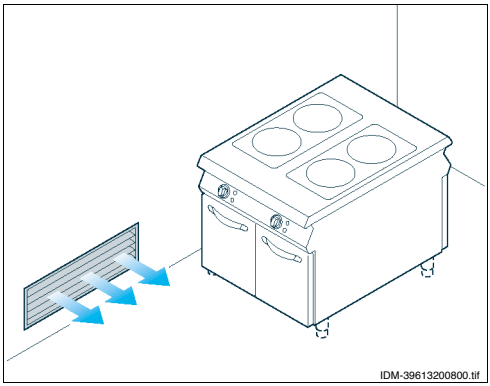
Lors de l'installation, s'assurer que les conduits d'aspiration et d'expulsion de l'air ne sont pas gênés par des obstacles éventuels.



FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

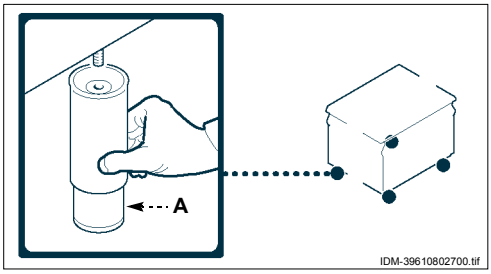
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



C1396132001m

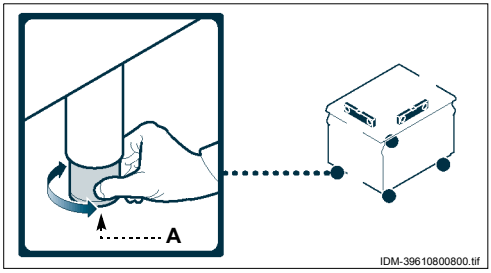
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



MISE À NIVEAU

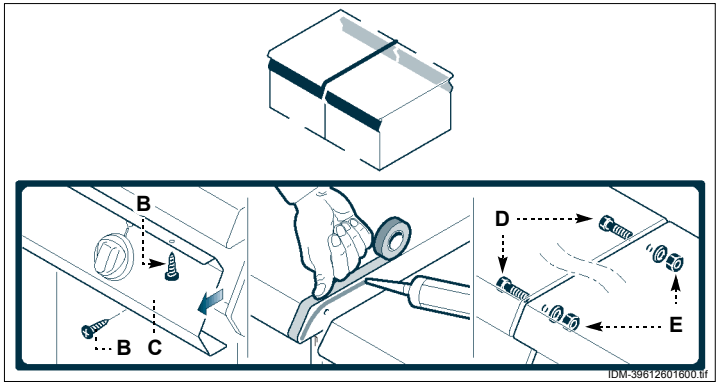
Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

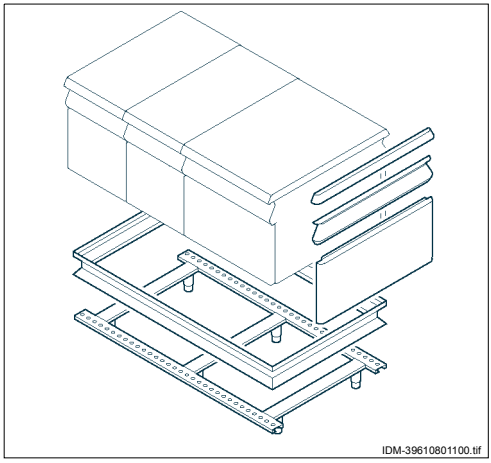
1 - Dévisser les vis **(B)** et démonter les tableaux de commandes **(C)**.
2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.



4 - Rapprocher les appareils.
5 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
6 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
7 - Remonter les tableaux de commandes **(C)** à la fin de l'opération.

FR

Pour les appareils en batterie un kit d'équipement est disponible sur demande; il comprend le châssis d'appui et quelques profils de finition.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

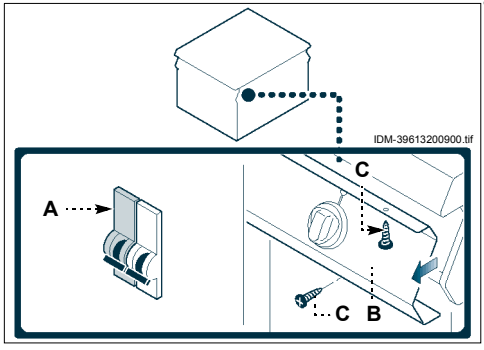
Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3~ (voir schémas électriques annexés).

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

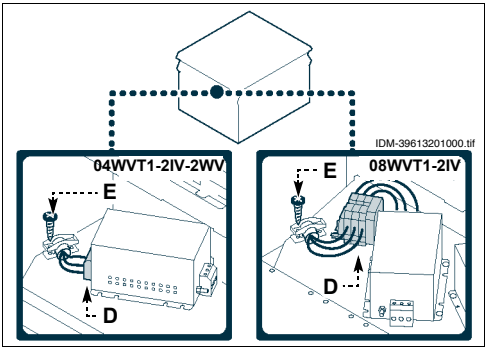
Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.



FR

3 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** aux borniers **(D)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.



Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement du câble de terre.

4 - Fixer le câble avec les vis **(E)**.

5 - Remonter le tableau de commandes **(B)** à la fin de l'opération.

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.

3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

MODES DE RÉGLAGES

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

FR

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

MODES DE REMPLACEMENTS

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

ELIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

ref. capítulos pág

1ª PARTE

1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 2
2 INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 3
3 SEGURIDAD 5
4 USO Y FUNCIONAMIENTO 7
5 MANTENIMIENTO 9
6 AVERÍAS 11

2ª PARTE

7 DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN 13
8 REGULACIONES 18
9 SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 18
ANEXOS ..... I÷X

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 5
Aire primario quemador de plano, regulación, 5
Aparato, limpieza, 10
Asistencia, modalidad para requerir, 3
Averías, localización, 11

B Búsqueda de averías, 11

C Conexión eléctrica, 17
Consejos para el uso, 9

D Datos técnicos, 4
Descripción de los mandos, 7
Descripción general del equipo, 3
Desembalaje y embalaje, 13
Desguace del equipo, 18
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 13
Desplazamiento y elevación, 14
Dispositivos de seguridad, 4

E Elevación y desplazamiento, 14
Embalaje y desembalaje, 13
Encendido y apagado del aparato, 8
Encimera, limpieza, 11
Equipo y fabricante, identificación, 2
Equipo, descripción general, 3
Equipo, desguace, 18
Equipo, instalación del, 14
Equipo, período prolongado de inactividad del, 8
Equipo, prueba de funcionamiento, 18
Equipos en batería, montaje, 16

F Fabricante y equipo, identificación, 2

I Identificación fabricante y equipo, 2
Informaciones previas, 2
Instalación de accesorios, 16
Instalación del equipo, 14
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 13

L Limpieza aparato, 10
Limpieza encimera, 11

M Mandos, descripción, 7
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 9
Modalidad para requerir asistencia, 3
Modalidades de regulación, 18
Modalidades de sostitución, 18
Montaje de equipos en batería, 16

N Nivelación, 16
Normas de seguridad, 5

O Objetivo del manual, 2

P Período prolongado de inactividad del equipo, 8
Prueba de funcionamiento del equipo, 18

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 5

R Recomendaciones de uso, 7
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 9
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 13

S Seguridad, dispositivos de, 4
Seguridad, normas de, 5
Señalizaciones de seguridad e información, 5

T Transporte, 13

U Uso, consejos para el, 9
Uso, recomendaciones de, 7

V Ventilación del ambiente, 15

ES

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2002 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

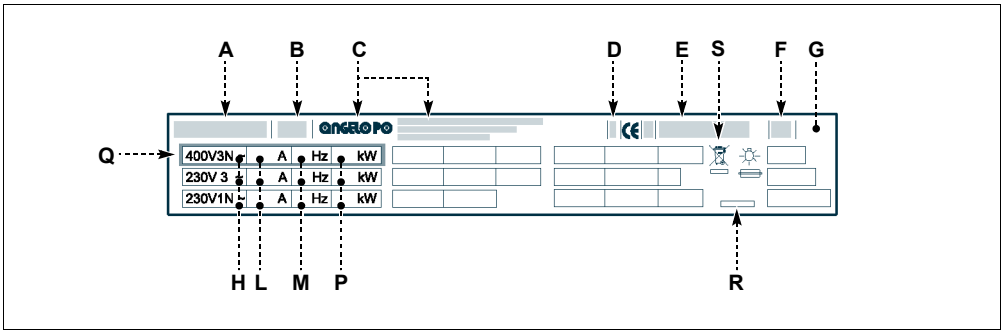
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato
B) Tipo de personalización
C) Identificación fabricante

ES



C1396132O0.fm

D) Clase de aislamiento
E) Número de matrícula
F) Grado de protección
G) País de destino
H) Tensión (V)
L) Consumo (A)
M) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

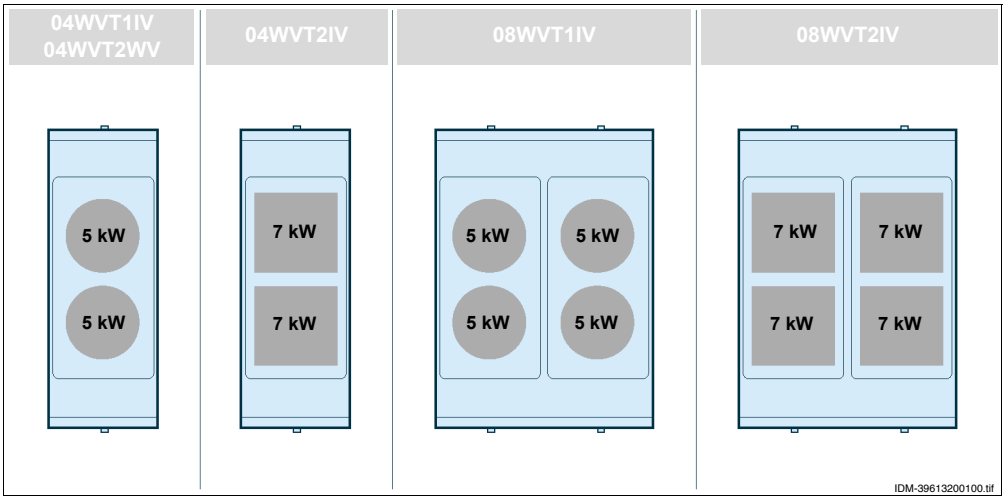
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La plancha de inducción en vitrocerámica, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la cocción indirecta de alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato está equipado con una línea de dos frentes para permitir su instalación en el centro del local.

Los mandos están presentes en ambos lados a fin de facilitar el uso del aparato mismo.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



C1396132O0.fm

ES

Órganos principales

A)Encimera: fabricada en vitrocerámica.

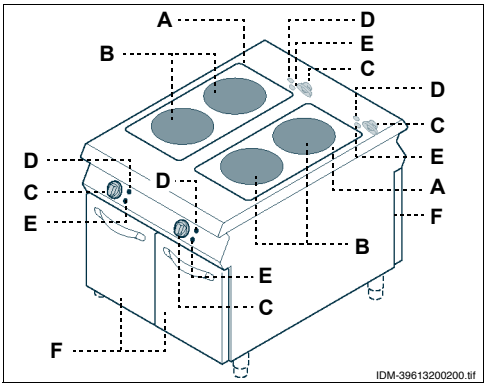
B)Zona de cocción: está formada por un módulo de inducción que transmite calor a la plancha en vitrocerámica.

C)Mando de control: sirve para activar, desactivar y regular la respectiva zona de cocción.

D)Testigo red: indica la activación de la respectiva zona de cocción.

E)Testigo de averías: indica la presencia de eventuales malfuncionamientos en la respectiva zona de cocción.

F)Portezuela: para acceder a la zona interior del equipo.



DATOS TÉCNICOS

Descripción	04WVT1IV 04WVT2WV	04WVT2IV	08WVT1IV	08WVT2IV
Tolerancia tensión de red	+6V / -10V			
Frecuencia	50 / 60 Hz			
Diámetro mínimo del fondo marmita	~ 12 cm			
Temperatura ambiente :				
Almacenamiento	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F			
Funcionamiento	+5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F			
Humedad relativa del ambiente:				
Almacenamiento	10 - 90%			
Funcionamiento	30 - 90%			
Potencia disponible para cada zona de cocción:				
Mínima	1 kW	1 kW	1 kW	1 kW
Máxima	5 kW	7 kW	5 kW	7 kW

Para todos los restantes datos, véanse las tablas y la "ficha de conexiones" presentes en la parte conclusiva de este mismo manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

A)Dispositivo de detección marmita: permite desactivar la zona de cocción en caso de ausencia de marmita o en caso de que la misma esté vacía.

B)Sensor temperatura: permite desactivar la zona de cocción en caso de temperatura demasiado elevada. Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura, el funcionamiento es restablecido de modo automático.

C)Ventilador de enfriamiento: permite reducir la temperatura de los componentes en caso de recalentamiento de los mismos.

Importante

El ventilador de efriamiento funciona también con el mando de control desactivado (pos. "0") hasta obtener que la temperatura alcance valores normales.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

Nota: Todos los dispositivos de seguridad están posicionados en el interior del módulo de inducción y, por lo tanto, no son visibles desde el exterior.

ES

C139613200.fm

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro de quemaduras: Para lavar el aparato no utilizar chorros de agua a presión.

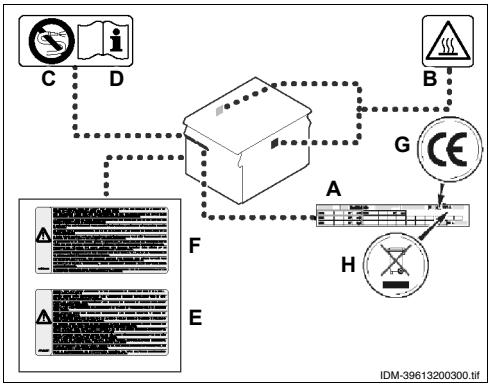
C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

F) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.



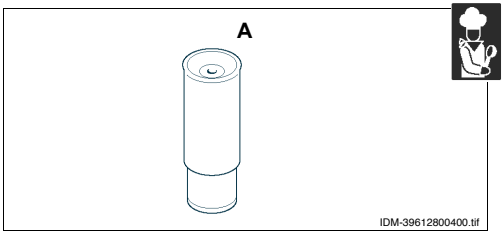
H)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Pies de apoyo

B)Kit de integración para aparatos en batería



SEGURIDAD 3

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

ES

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al concluir cada uso, controlar que los mandos queden en posición de desactivación y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

Para evitar quemaduras, no se debe tocar la encimera durante su uso.

Evítese tocar los componentes internos del módulo de inducción.

Importante

Las personas con marca-pasos deben consultar a su propio médico para establecer la posibilidad de utilizar un aparato de inducción.

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5).

ES

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

Importante

En ningún caso deben utilizarse marmitas no idóneas para la cocción de inducción.

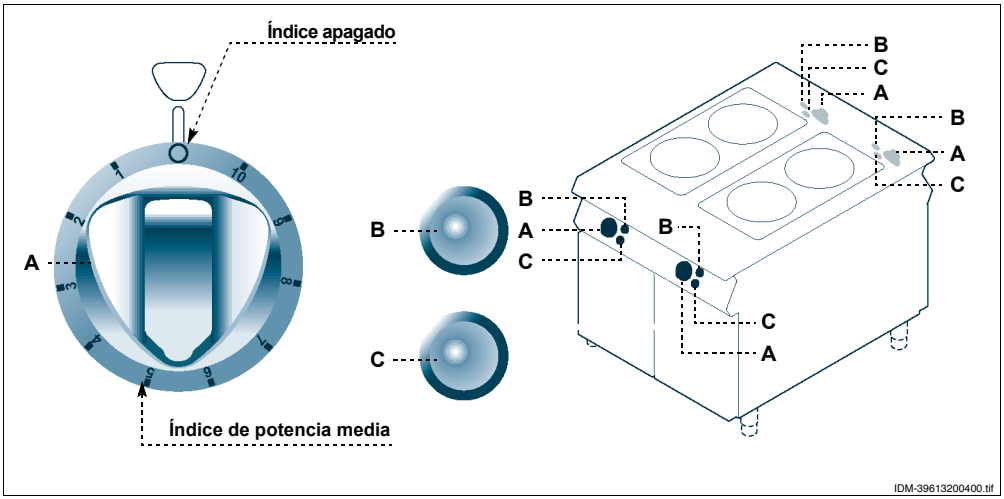
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando de control: sirve para activar, desactivar y regular la respectiva zona de cocción.

B)Testigo red: indica la activación de la respectiva zona de cocción.

C)Testigo de averías: indica la presencia de eventuales malfuncionamientos en la respectiva zona de cocción.



ES

C1396132O0.fm

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. 1) para activar la zona de cocción a la potencia mínima.

Importante

Antes de activar la zona de cocción, se deberá posicionar sobre la misma la marmita llena. En caso contrario, el testigo (B) centelleará mientras la marmita no sea correctamente posicionada en la respectiva zona.

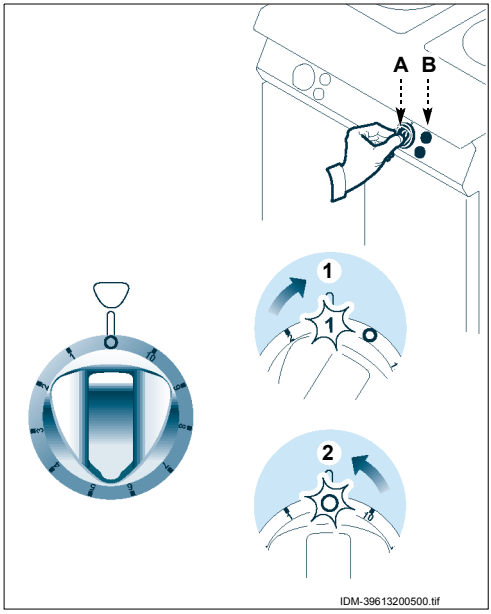
3 - Situar el mando **(A)** en una de las otras posiciones a fin de disponer la potencia de la zona de cocción en el valor deseado.

Importante

Este aparato alcanza rápidamente la temperatura deseada; por lo tanto, se deberá regular de manera adecuada la potencia de la zona de cocción.

Apagado

1 - Situar el mando **(A)** en posición 2 para desactivar la zona de cocción.



2 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

ES

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.
- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- No utilizar el aparato para efectuar la cocción directa de los alimentos.
- Utilizar el aparato únicamente para calentar marmitas.
- Utilizar siempre agarradores para marmitas a fin de desplazar las marmitas mismas y evitar riesgos de quemaduras.
- Evítese que las marmitas queden posicionadas demasiado próximas unas con otras y, más aún, que las mismas entren en contacto.
- Para ahorrar energía, utilizar marmitas con un fondo de gran espesor, plano y con la base ligeramente más grande respecto de la zona de cocción.
- El espesor ideal del fondo de las marmitas es de 2÷3 mm para el acero esmaltado y de 4÷6 mm para el acero inox. con fondo tipo sandwich.
- En frío, el fondo de las marmitas debe estar ligeramente cóncavo; ello garantiza que durante el calentamiento se adhiera por completo a la encimera.
- No interponer ningún objeto entre el fondo de la marmita y la zona de cocción.
- No apoyar ningún objeto en la zona de cocción, específicamente objetos metálicos (vajillas, relojes, etc.) ni desmagnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas ATM, etc.).
- Para evitar que se produzcan rayas sobre la superficie de la encimera, se aconseja el uso de marmitas y sartenes con fondo plano y liso.
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- Limpiar enseguida con un paño húmedo a fin de eliminar los residuos de grasa para evitar efectos corrosivos en las planchas.
- Antes de cocinar alimentos con alto contenido de azúcar (por ejemplo. mermeladas), aplicar sobre la encimera un producto protector para evitar que sufra daños en caso de caída del alimento sobre ella.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.
- En caso de rotura de la encimera vitrocerámica, se deberá apagar el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y contactarse con el Servicio de asistencia.
- Evítese la entrada de vapor o de aire húmedo en el interior de los conductos de aspiración y evítese su obstrucción.

- No dejar materiales ni alimentos en polvo (harina, azúcar, sal, etc.) en el interior del compartimiento.
- Marmitas parcialmente idóneas pueden presentar un rendimiento escaso y provocar reducciones de potencia hasta llegar incluso al apagado del aparato a causa de recalentamiento del mismo. El fabricante recomienda utilizar marmitas de la marca SPRING, DEMEYERE.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al **final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:
- La encimera (véase pág. 11)
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 10)

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.
- Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:
- Controlar la eficiencia del módulo de inducción

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Tabla de productos para la limpieza

Descripción	Productos
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Limpieza mecánica	Rascador, esponja no abrasiva
Productos para eliminar manchas de grasa (por ej. salsas, sopas, etc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Productos para eliminar manchas calcáreas y/o de líquidos	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Créme, Vif Super-Reiniger, Supernettoyant
Productos para eliminar manchas de tintura y/o metálicas	Polychrom, Sigolin Chrom

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
5 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
6 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

ES

LIMPIEZA ENCIMERA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

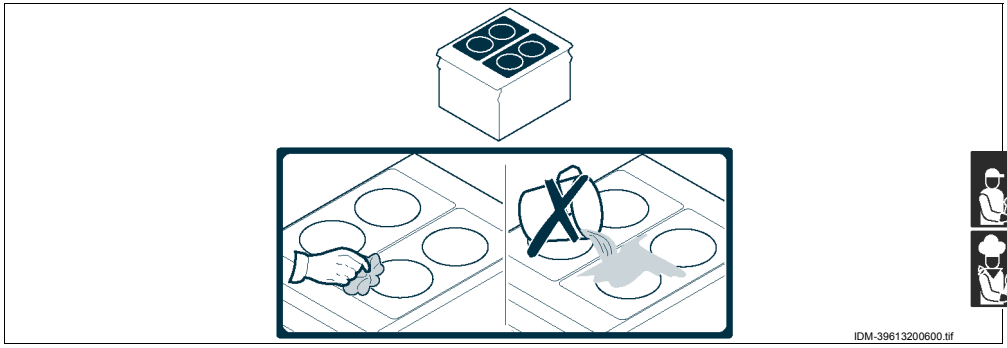
1 - Apagar y dejar enfriar el aparato.
2 - Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
3 - Limpiar cuidadosamente la encimera con una esponja y detergentes tradicionales, enjuagar abundantemente y secar.

Importante

No dirigir chorros de agua contra la encimera aún caliente a fin de no dañarla.

Importante

En caso de que hojas de plástico o aluminio, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la encimera, utilizar un rascador para removerlos inmediatamente de la zona de cocción y evitar daños en la misma.



AVERÍAS 6

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconveniente	Causa	Remedio
Las zonas de cocción no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Avería en el regulador de potencia	Sustituir el regulador **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Potenciómetro averiado	Sustituir el potenciómetro **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**

ES

Inconveniente	Causa	Remedio
Las zonas de cocción permanecen activadas	Malfuncionamiento de componentes	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
Testigo de averías encendido con mando de control en posición "0"	Se han superado los valores máximos de temperatura permitidos	Apagar y dejar enfriar el aparato
	Conducto aire de enfriamiento obstruido	Controlar el conducto aire de enfriamiento y eventualmente limpiarlo **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Ventilador de enfriamiento averiado	Sustituir el ventilador **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Marmita no idónea	Utilizar una marmita cuyas características correspondan a aquellas indicadas por el fabricante
El testigo de averías se apaga en caso de situar el mando de control en posición "0"	Temperatura zona de cocción superior a 260 °C	Esperar hasta que la zona de cocción se haya enfriado Situar el mando de control en posición "0" durante un segundo a fin de restablecer la señalización de error.
	Sensor de temperatura averiado	Sustituir el sensor **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
El testigo red centellea una vez cada 2 segundos	Diámetro del fondo marmita inferior a 12 cm	Utilizar una marmita cuyas características correspondan a aquellas indicadas por el fabricante
	Marmita no idónea	Utilizar una marmita cuyas características correspondan a aquellas indicadas por el fabricante
	Marmita posicionada incorrectamente en la zona de cocción	Posicionar correctamente la marmita
El testigo red centellea una vez por segundo	Marmita vacía	Llenar la marmita
	Conducto aire de enfriamiento obstruido	Controlar el conducto aire de enfriamiento y eventualmente limpiarlo **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Temperatura ambiente elevada	Reducir la temperatura ambiente

ES

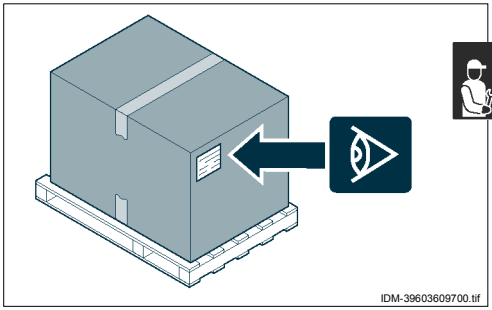
RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

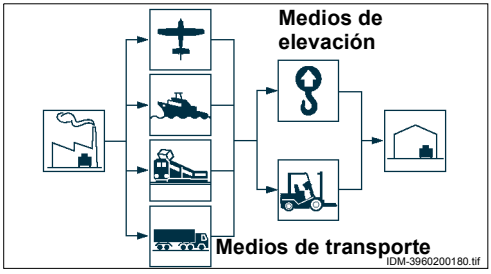
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

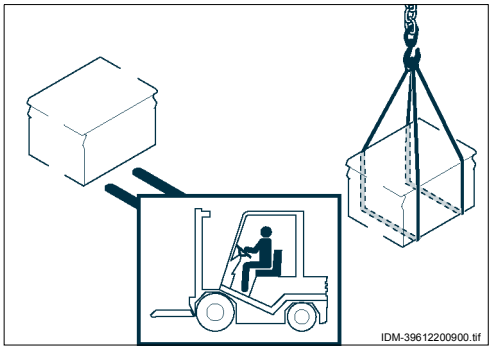


IDM-3960200180.tif

ES

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.



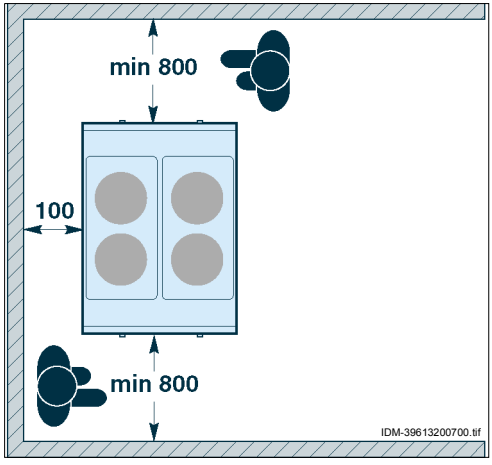
INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100 mm de la misma.



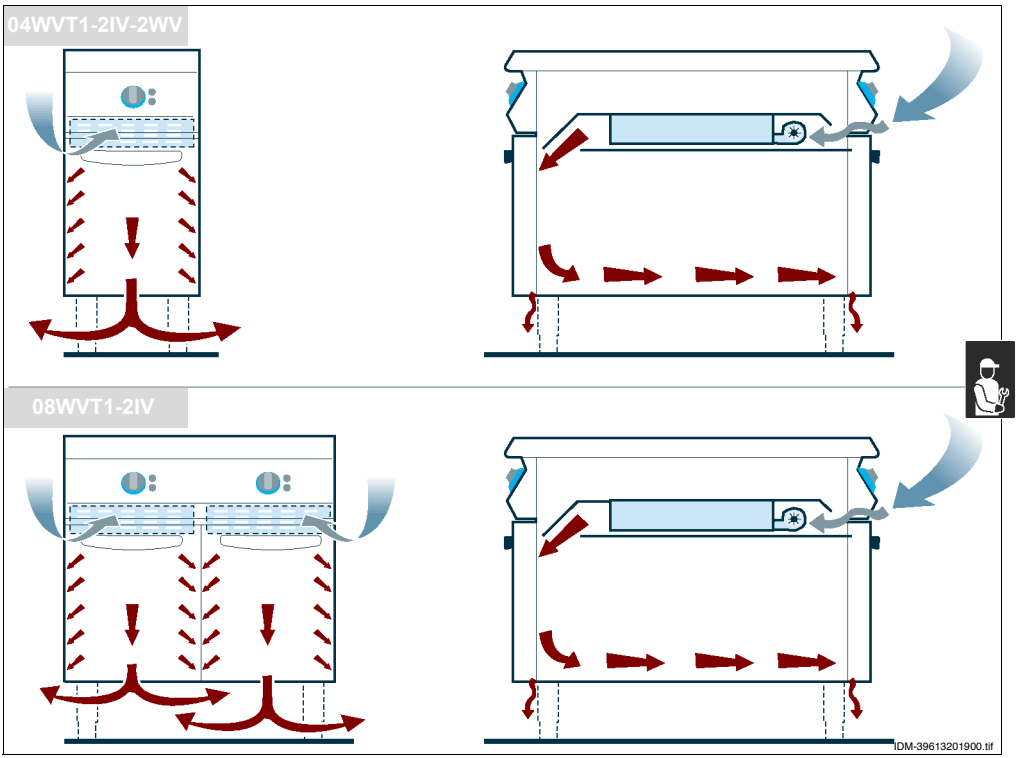
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

ES

Precaución - advertencia

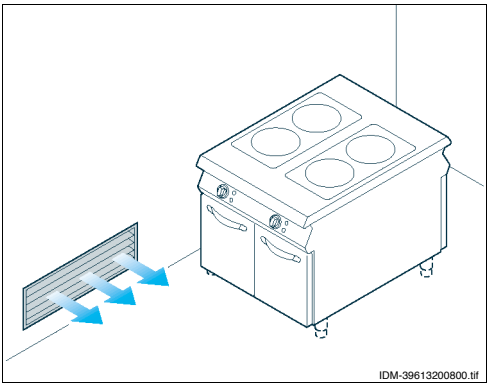
No instalar el aparato en proximidad de otros que alcancen temperaturas demasiado elevadas a fin de no dañar sus componentes eléctricos.

Durante la instalación controlar que los conductos de aspiración y expulsión del aire permanezcan exentos de eventuales obstáculos.



VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

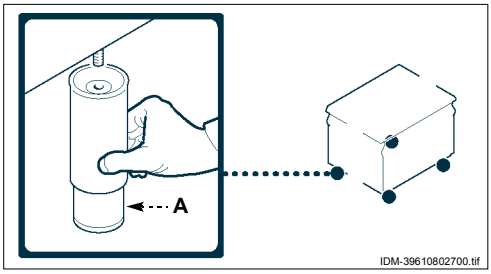


ES

C1396132O0.fm

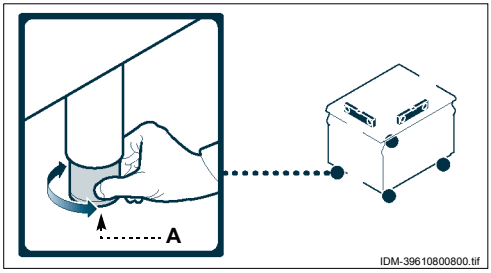
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



NIVELACIÓN

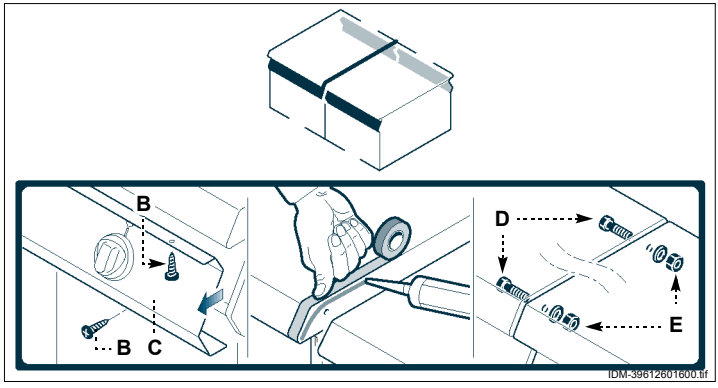
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

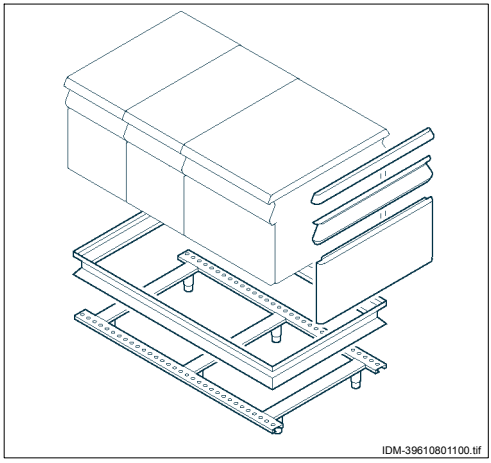
1 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar los paneles de mando **(C)**.
2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
4 - Aproximar los aparatos.
5 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
7 - Reinstalar los paneles de mandos **(C)** una vez concluida la operación.



ES

C139613200.fm

Para los aparatos en batería se encuentra disponible, bajo pedido, un kit de preparación que comprende el bastidor de apoyo y algunos perfiles de acabado.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3~ (véanse los esquemas eléctricos adjuntos).

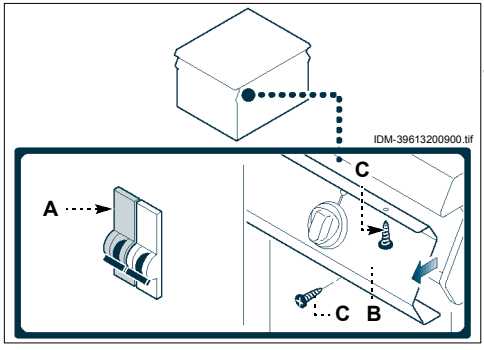
Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

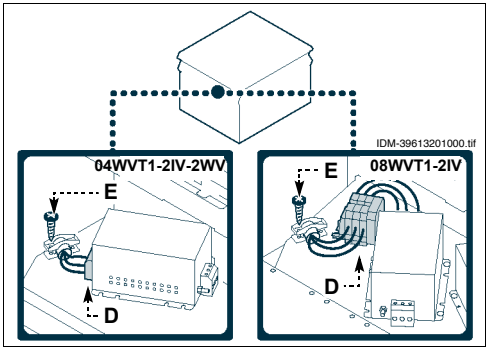
1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.

2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.



ES

3 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a las borneras **(D)** del aparato, procediendo de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual. Utilizar un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.



Importante

Durante el enlace prestar atención al efectuar la conexión del cable de tierra.

4 - Fijar el cable con los tornillos **(E)**.
5 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(B)**.

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

MODALIDADES DE REGULACIÓN

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

ES

MODALIDADES DE SOSTITUCIÓN

El aparato no necesita sostituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sostitución de elementos de servicio que puede llevar a cabo el usuario.

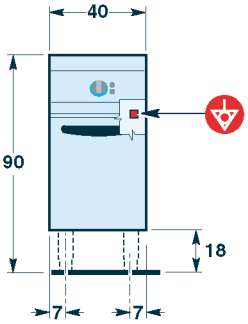
DESGUACE DEL EQUIPO

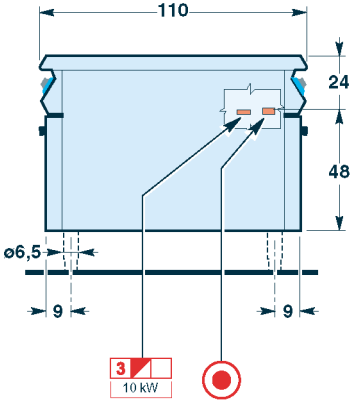
Importante

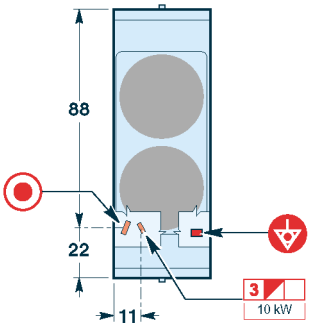
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Potenza Power - Leistung Puissance - Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
04WVT1IV 04WVT2IV 04WVT2WV 08WVT1IV 08WVT2IV	10 kW 14 kW 10 kW 20 kW 28 kW	400V3~	50-60Hz	16 A 21A 15 A 31 A 42 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI 04WVT1IV - CONNECTION CARD 04WVT1IV- ANSCHLUSSSCHEMA 04WVT1IV - FICHE DES RACCORDEMENTS 04WVT1IV - FICHA DE ENLACES 04WVT1IV







Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

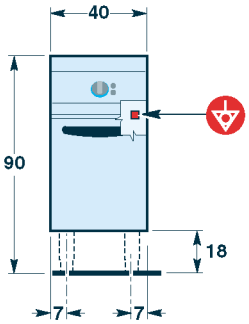
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial

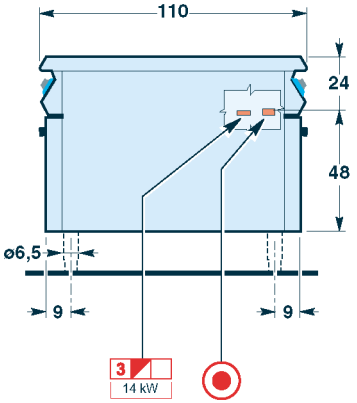
3
3~ ⏚
400 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

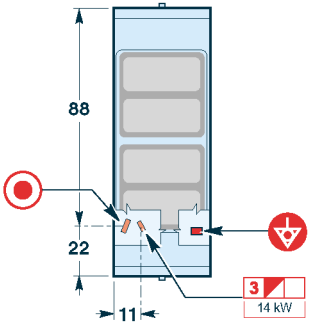
IDM-39613201100.tif

CT39613200.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI 04WVT2IV - CONNECTION CARD 04WVT2IV- ANSCHLUSSSCHEMA 04WVT2IV - FICHE DES RACCORDEMENTS 04WVT2IV - FICHA DE ENLACES 04WVT2IV







Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

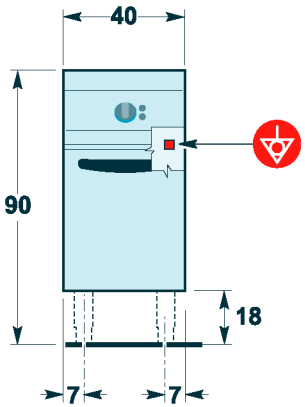
3
3~ ⏚
400 V

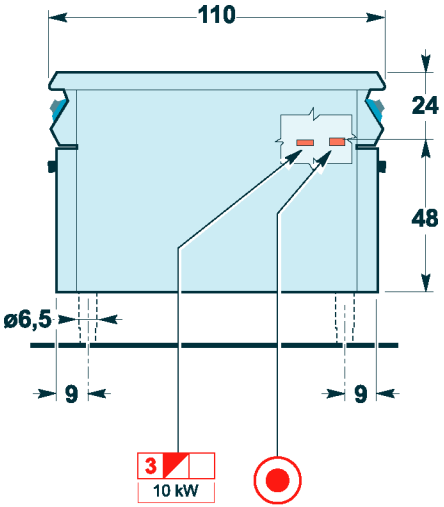
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

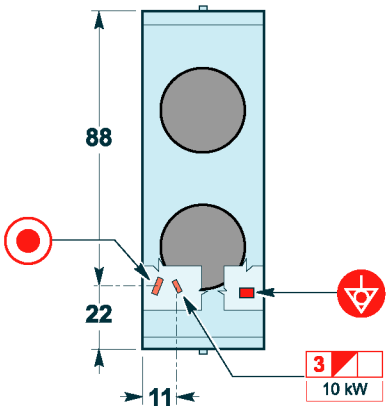
IDM-39613201200.tif

CT39613200.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI 04WVT2WV - CONNECTION CARD 04WVT2WV
ANSCHLUSSSCHEMA 04WVT2WV - FICHE DES RACCORDEMENTS
04WVT2WV - FICHA DE ENLACES 04WVT2WV







Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elèctrica

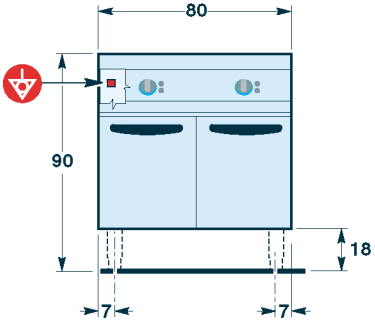
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial

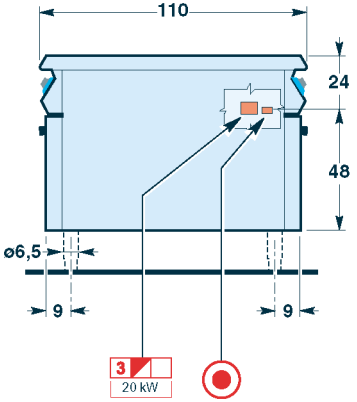
3
3~ 400 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

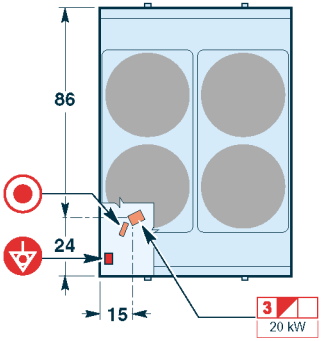
IDM-39613201200.tif

CT39613200.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI 08WVT1IV - CONNECTION CARD 08WVT1IV- ANSCHLUSSSCHEMA 08WVT1IV - FICHE DES RACCORDEMENTS 08WVT1IV - FICHA DE ENLACES 08WVT1IV







Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

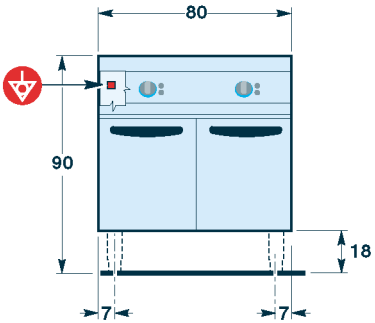
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

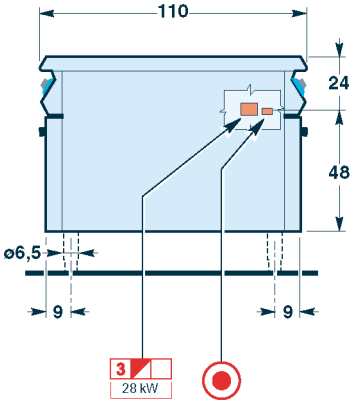
3 — 3~ ⏚ 400 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

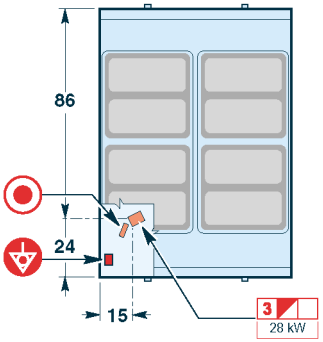
CT39613200.fm

IDM-39613201300.tif

SCHEDA ALLACCIAMENTI 08WVT2IV - CONNECTION CARD 08WVT2IV- ANSCHLUSSSCHEMA 08WVT2IV - FICHE DES RACCORDEMENTS 08WVT2IV - FICHA DE ENLACES 08WVT2IV







Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

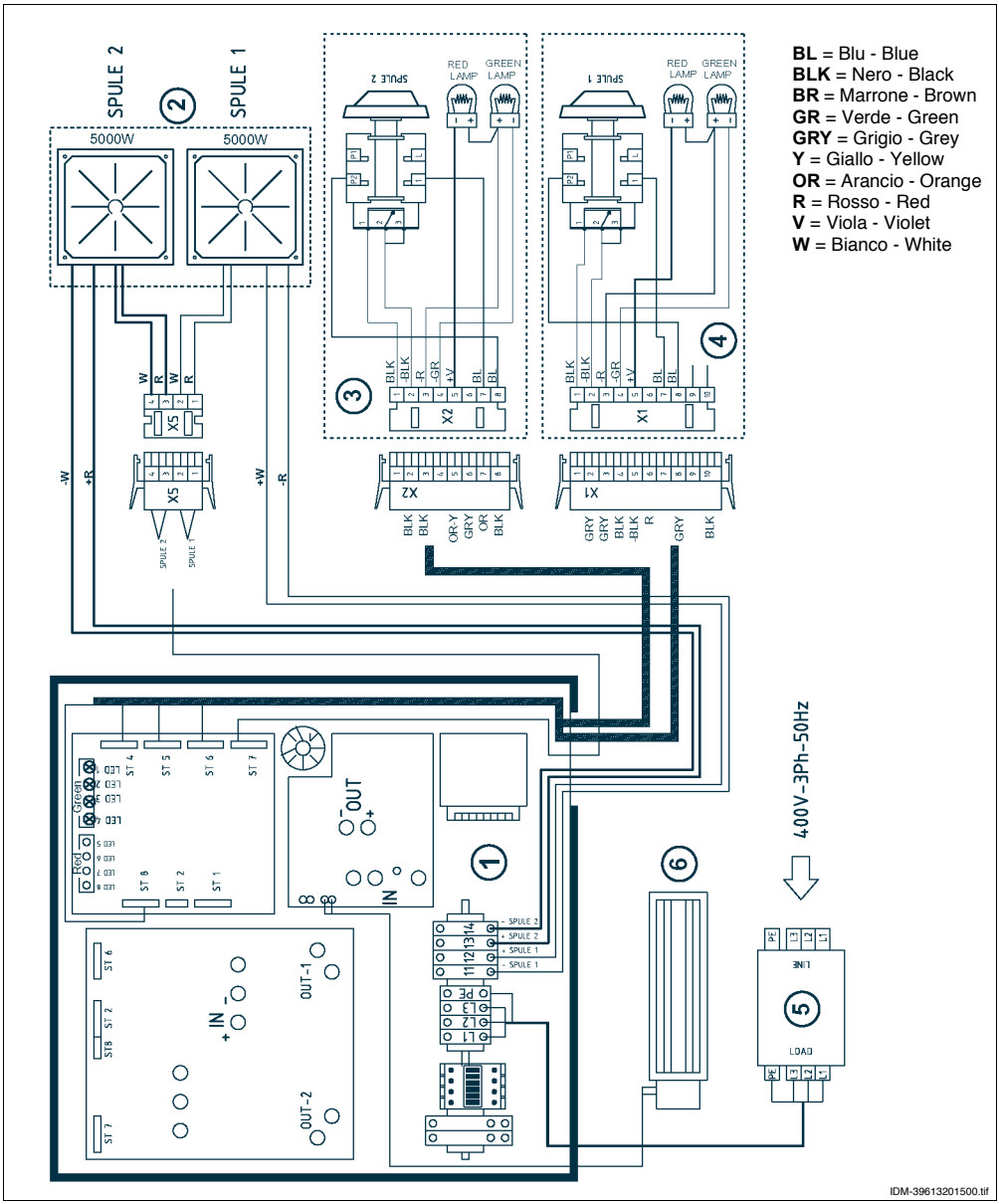
3
3~ ⏚
400 V

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

IDM-39613201400.tif

CT39613200.fm

SCHEMA ELETTRICO 04WVT1IV - ELECTRIC DIAGRAM 04WVT1IV - SCHALTBILD 04WVT1IV - SCHÉMA ÈLECTRIQUE 04WVT1IV - ESQUEMA ELÉCTRICO 04WVT1IV

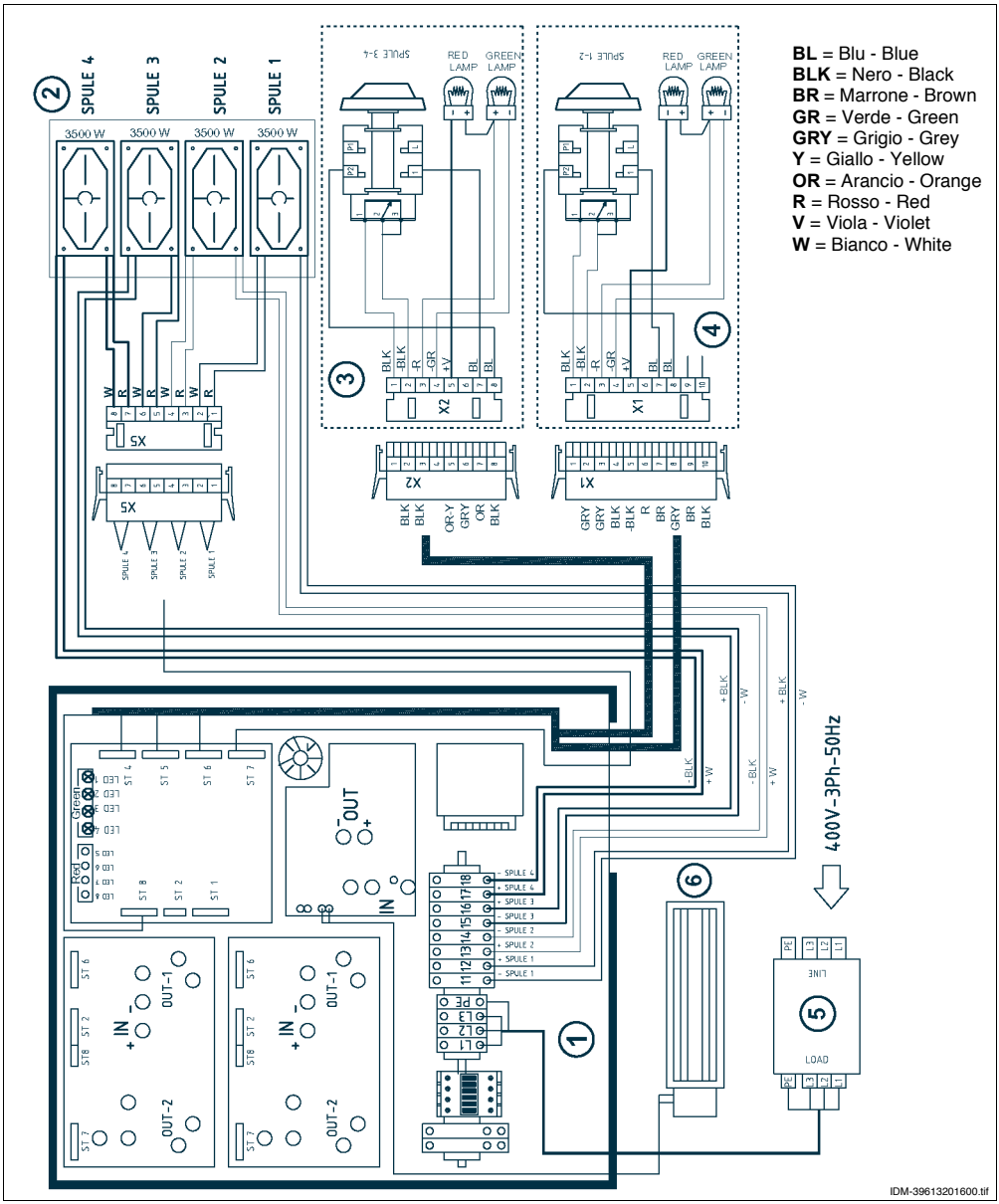


BL = Blu - Blue
BLK = Nero - Black
BR = Marrone - Brown
GR = Verde - Green
GRY = Grigio - Grey
Y = Giallo - Yellow
OR = Arancio - Orange
R = Rosso - Red
V = Viola - Violet
W = Bianco - White

1) Generatore - Generator - Generator - Générateur - Generador
2) Bobina - Coil - Spule - Bobine - Bobina
3) Commutatore con potenziometro a 8 poli - 8 pin switch with potentiometer - Umschalter mit Potentiometer mit 8 Polen - Commutateur avec potentiomètre à 8 pôles - Conmutador con potenciómetro de 8 polos
4) Commutatore con potenziometro a 10 poli - 10 pin switch with potentiometer - Umschalter mit Potentiometer mit 10 Polen - Commutateur avec potentiomètre à 10 pôles - Conmutador con potenciómetro de 10 polos
5) Filtro alimentazione 3x16A 400V - Power supply filter 3x16A 400V - Filter Stromversorgung 3x16A 400V - Filtre alimentation 3x16A 400V - Filtro de alimentación 3x16A 400V
6) Ventilatore tangenziale - Tangential fan - Tangentialventilator - Ventilateur tangentiel - Ventilador tangencial

CT39613200.fm

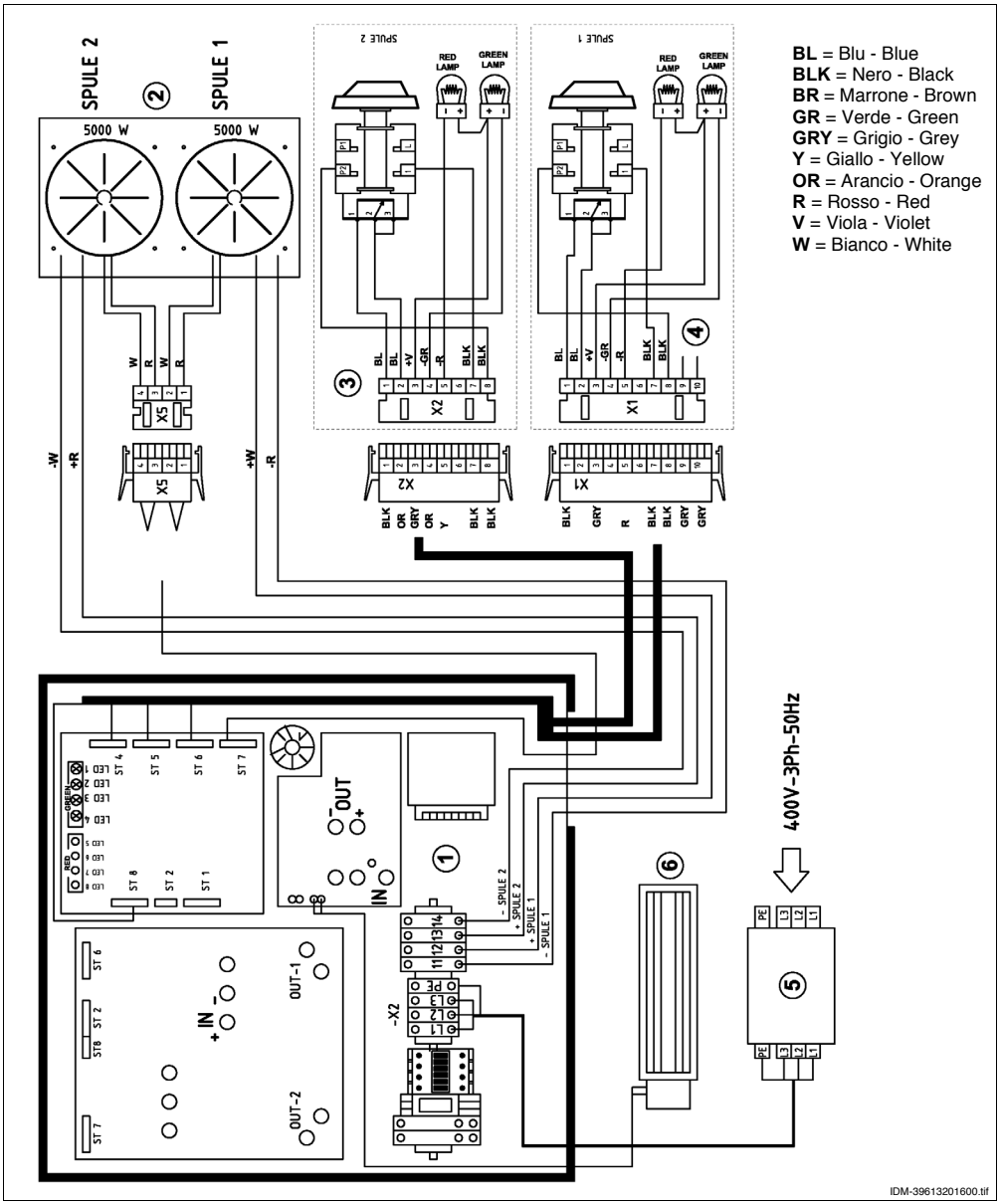
SCHEMA ELETTRICO 04WVT2IV - ELECTRIC DIAGRAM 04WVT2IV - SCHALTBILD 04WVT2IV - SCHÉMA ÈLECTRIQUE 04WVT2IV - ESQUEMA ELÉCTRICO 04WVT2IV



1) Generatore - Generator - Generator - Générateur - Generador
2) Bobina - Coil - Spule - Bobine - Bobina
3) Commutatore con potenziometro a 8 poli - 8 pin switch with potentiometer - Umschalter mit Potentiometer mit 8 Polen - Commutateur avec potentiomètre à 8 pôles - Conmutador con potenciómetro de 8 polos
4) Commutatore con potenziometro a 10 poli - 10 pin switch with potentiometer - Umschalter mit Potentiometer mit 10 Polen - Commutateur avec potentiomètre à 10 pôles - Conmutador con potenciómetro de 10 polos
5) Filtro alimentazione 3x16A 400V - Power supply filter 3x16A 400V - Filter Stromversorgung 3x16A 400V - Filtre alimentation 3x16A 400V - Filtro de alimentación 3x16A 400V
6) Ventilatore tangenziale - Tangential fan - Tangentialventilator - Ventilateur tangentiel - Ventilador tangencial

CT39613200.fm

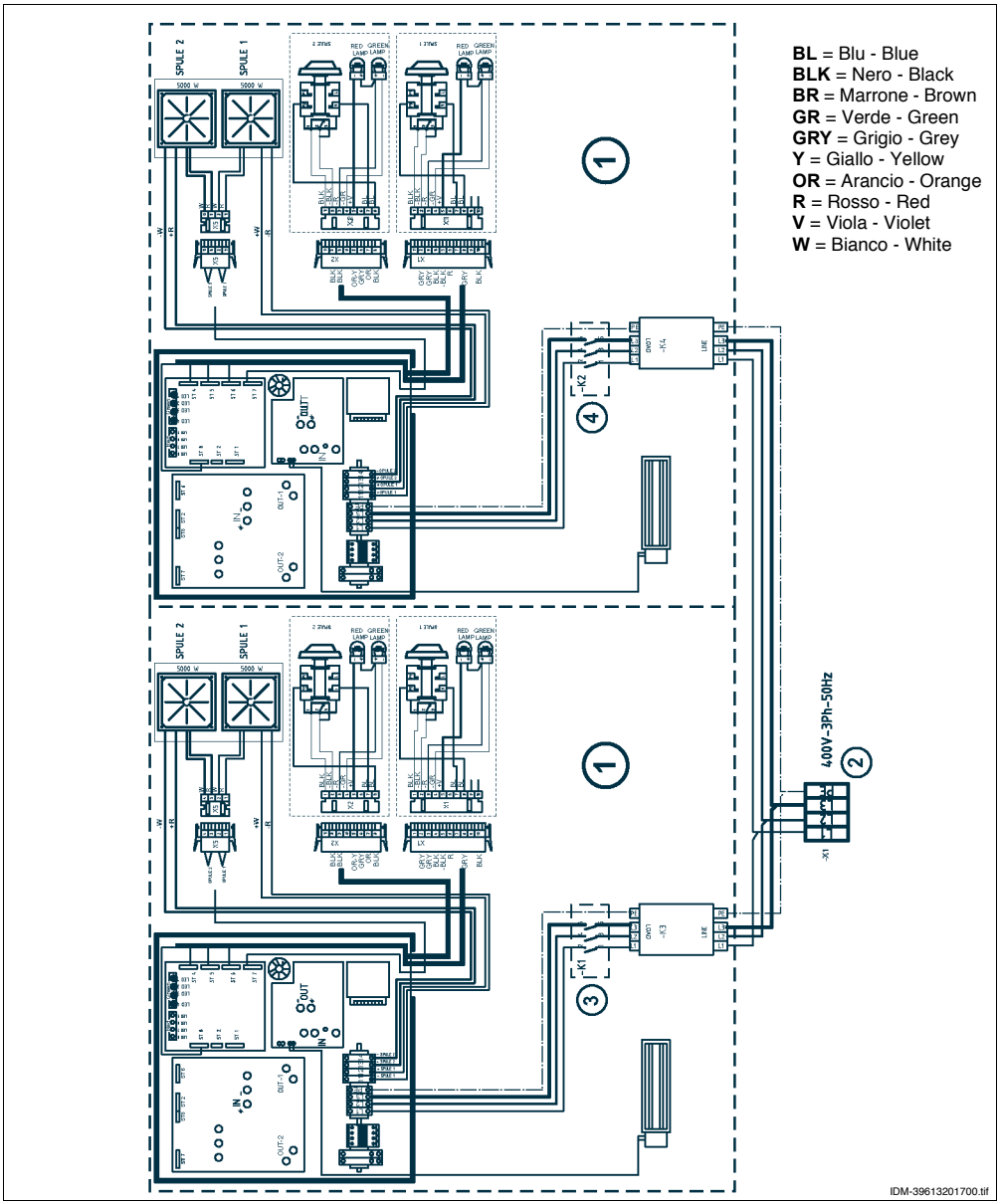
SCHEMA ELETTRICO 04WVT2WV - ELECTRIC DIAGRAM 04WVT2WV - SCHALTBILD 04WVT2WV - SCHÉMA ÈLECTRIQUE 04WVT2WV - ESQUEMA ELÉCTRICO 04WVT2WV



1) Generatore - Generator - Generator - Générateur - Generador
2) Bobina - Coil - Spule - Bobine - Bobina
3) Commutatore con potenziometro a 8 poli - 8 pin switch with potentiometer - Umschalter mit Potentiometer mit 8 Polen - Commutateur avec potentiomètre à 8 pôles - Conmutador con potenciómetro de 8 polos
4) Commutatore con potenziometro a 10 poli - 10 pin switch with potentiometer - Umschalter mit Potentiometer mit 10 Polen - Commutateur avec potentiomètre à 10 pôles - Conmutador con potenciómetro de 10 polos
5) Filtro alimentazione 400V - Power supply filter 400V - Filter Stromversorgung 400V - Filtre alimentation 400V - Filtro de alimentación 400V
6) Ventilatore tangenziale - Tangential fan - Tangentialventilator - Ventilateur tangentiel - Ventilador tangencial.

CT39613200.fm

SCHEMA ELETTRICO 08WVT1IV - ELECTRIC DIAGRAM 08WVT1IV - SCHALTBILD 08WVT1IV - SCHÉMA ÈLECTRIQUE 08WVT1IV - ESQUEMA ELÉCTRICO 08WVT1IV



1) Schema elettrico 04WVT1IV - electrical system diagram 04WVT1IV - Schaltplan 04WVT1IV - Schéma électrique 04WVT1IV - cuadro eléctrico 04WVT1IV

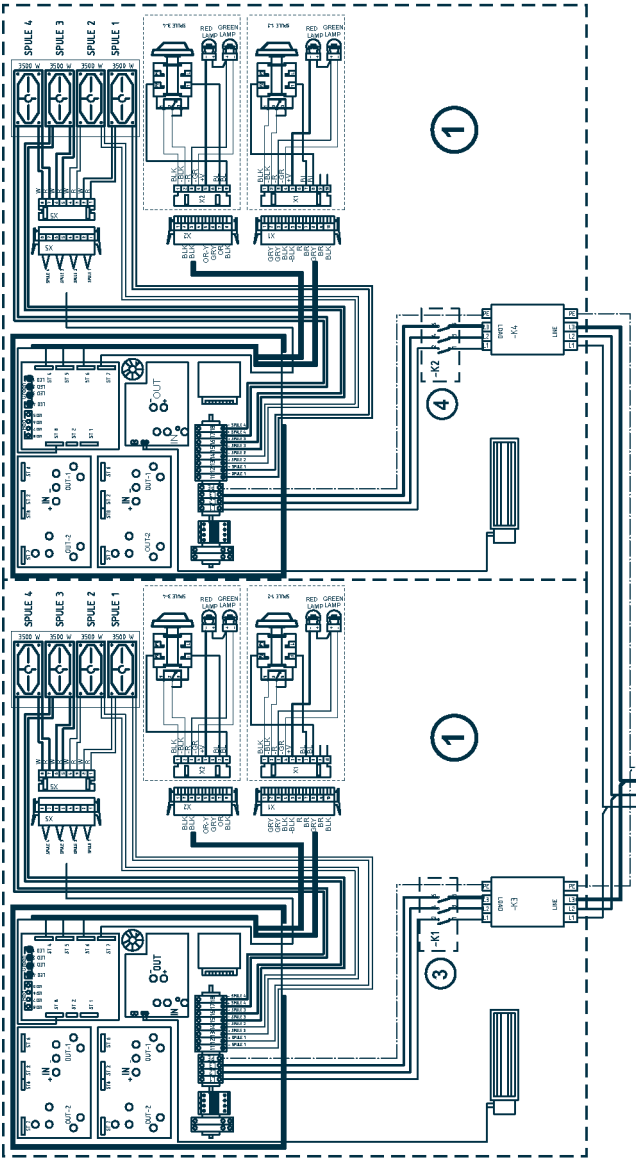
2) Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

3) Interruttore magnetotermico Sx - Lh overload cutout - Thermomagnetischer Schalter links - Interrupteur magnétothermique gauche - Interruptor magnetotérmico Izq.

4) Interruttore magnetotermico Dx - Rh overload cutout - Thermomagnetischer Schalter rechts - Interrupteur magnétothermique droit - Interruptor magnetotérmico Der.

CT39613200.fm

SCHEMA ELETTRICO 08WVT2IV - ELECTRIC DIAGRAM 08WVT2IV - SCHALTBILD 08WVT2IV - SCHÉMA ÈLECTRIQUE 08WVT2IV - ESQUEMA ELÉCTRICO 08WVT2IV



BL = Blu - Blue
BLK = Nero - Black
BR = Marrone - Brown
GR = Verde - Green
GRY = Grigio - Grey
Y = Giallo - Yellow
OR = Arancio - Orange
R = Rosso - Red
V = Viola - Violet
W = Bianco - White

IDM-39613201800.tif

1) schema elettrico 04WVT2IV - electrical system diagram 04WVT2IV - Schaltplan 04WVT2IV - Schéma électrique 04WVT2IV - cuadro eléctrico 04WVT2IV
2) morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
3) Interruttore magnetotermico Sx - Lh overload cutout - Thermomagnetischer Schalter links - Interrupteur magnétothermique gauche - Interruptor magnetotérmico Izq.
4) Interruttore magnetotermico Dx - Rh overload cutout - Thermomagnetischer Schalter rechts - Interrupteur magnétothermique droit - Interruptor magnetotérmico Der.

CT39613200.fm